



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## Say Gemüsesuppe

Say Çorbası



1 Glas Kichererbsen  
2 grosse Kohlblätter  
1 kleine Zwiebel  
4 Gläser Wasser oder Fleischbrühe  
1 EL Butter  
1 ½ KL Salz  
Für die Oberfläche:  
1 Laib geriebenen Käse

- # Die Kichererbsen über Nacht einweichen und am nächsten Tag weichkochen, Weisskohl und Zwiebel in ein paar Stücke zuschneiden.
- # Zutaten in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und ein Glas Wasser hineinfüllen und zu einem Pürree verarbeiten.
- # Das Pürree in einen Topf geben und 3 Gläser Wasser hinzugeben und bei mittlerer Hitze kochen.
- # Ab und zu umrühren und wenn die Suppe siedet den Herd auf niedrige Hitze runterschalten, Butter und Salz hinzugeben.
- # Weitere 5 Minuten alle Zutaten zusammen köcheln lassen, dann vom Herd nehmen, in tiefe Teller oder Schalen einfüllen.
- # Mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

**Tipp:** Aus einem Glas trockene Kichererbsen werden nach dem Kochen 2 Gläser.