



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

Blumenkohlsuppe

Karnabahar Çorbası



1 Kompottschale Blumenkohl
3 EL Mehl
5 EL Sonnenblumenöl
6 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
2 KL Salz
Zum Marinieren:
1 Glas Milch
1 Ei
Saft einer halben Zitrone
Für die Oberfläche:
7-8 Dillzweige
1 KL geschrotete Paprika

- # Blumenkohl kochen, abtropfen, und mit einer Gabel oder mit einem Mixer zu einem Pürree verarbeiten.
- # In einem Topf Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und anschließend Mehl hinzugeben.
- # Unter Umrühren das Mehl rosarot braten.
- # Dann das Blumenkohlpürree hineinfüllen und einige Male umrühren und anschließend 6 Gläser Fleischbrühe oder Wasser hinzufügen.
- # Währenddessen die Mariniersosse für den Blumenkohl zubereiten. In einer tiefen Schale Ei, Zitronensaft und Milch schlagen.
- # In die Sosse von der kochenden Suppe einen Esslöffel hinzugeben. Anschließend die Sosse dünn in die Suppe einfließen lassen.
- # Schliesslich Salz einstreuen und aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- # In tiefe Teller oder Schalen einfüllen, mit gehackten Dill und geschroteten Paprika verzieren und servieren.

Tipp: Der Blumenkohl ist im Ostmittelmeer beheimatet, und wird in manchen Region Karabıt genannt.