



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

Gesoßte Linsensuppe

Terbiyeli Mercimek Çorbası



- 1 Glas rote Linsen
- 2 Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 2 Gläser Milch
- 1 Zitrone entsaftet
- 1 Ei Mehl
- 2 Dessertlöffel Salz
- 5 Gläser Wasser
- 2 EL Öl

- # Linsen, Kartoffel, Zwiebel und Karotte mit der Beigabe von 5 Gläser Wasser im Schnellkochtopf kochen.
- # Die gekochten Linsen und Gemüse entweder in einem Sieb abtropfen oder mit einem Stabmixer zu Püre verarbeiten.
- # Milch, Zitronensaft, ein Löffel Mehl und Salz verquirlen.
- # Um eine lauwarme Sauce zu erhalten aus der Linsenmischung einen Schöpflöffel in die Milchsauce geben.
- # Langsam beide Mischungen zusammenmischen und am Schluß Öl dazugeben.
- # Warm servieren.

Tipp: In die Soße kann nach Wunsch ein Ei hinzugefügt werden.