



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

## Selleriesuppe

Kereviz Çorbası



3 mittel grosse Sellerie  
1 kleine Zwiebel  
5 Gläser Wasser oder Fleischbrühe  
1 Kaffeetasse Sonnenblumenöl  
1 ½ KL Salz  
½ KL Pfeffer  
Zum Marinieren:  
1 EL Mehl  
Saft einer grossen Zitrone  
1 Ei  
Für die Oberfläche  
2-3 Petersilienzweige

- # Die Sellerie waschen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken.
- # In einen Topf Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze erhitzen und die Sellerie und Zwiebel hinzufügen. Bis die Sellerie glasig werden anbraten.
- # Zu der Sellerie und Zwiebel 5 Gläser Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben. Bei mittlerer Hitze die Sellerie weich kochen (ca. 20-25 Minuten).
- # Währenddessen die Mariniersosse zubereiten. In einer Schale Zitronensaft, Mehl und Ei verquirlen.
- # In die kochende Suppe die Sosse auf einmal einfüllen und schnell vermischen.
- # Unter Umrühren die Suppe zum Sieden bringen, den Herd auf niedrige Stufe runterschalten, Salz einstreuen und weitere 5 Minuten unter Umrühren köcheln lassen.
- # Bevor die Suppe vom Herd genommen wird Pfeffer einstreuen und heiss in Suppenschalen füllen, mit gehackten Petersilien verzieren und warm servieren.

**Tipp:** In der Sellerie sind reichlich Vitamin B und C, Eisen, Jod, Mangan und Phosphat vorhanden.