



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

Erbsensuppe

Bezelye Çorbası



3 Gläser Erbsen
10 Mischsalatblätter
10-15 Petersilienzweige
1 mittel grosse Zwiebel
½ EL Karbonat
4 Gläser Wasser
2 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 ½ KL Salz
Für die Oberfläche:
3-4 Scheiben altbackenes Brot
2 EL Sonnenblumenöl

4 Gläser Wasser mit ½ TL Karbonat zusammen kochen. Dazu Erbsen, in ein paar Stücke geteilte Salatblätter, Petersilie und fein gehackte Zwiebel geben.

In einem normalen Topf eine Stunde, im Schnellkochtopf nach dem Sieden weitere 5 Minuten kochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und durch das Pressen durch einen Sieb oder mit dem Mixer zu Püree verarbeiten.

Auf das Erbsenpüree 2 Gläser Fleischbrühe einfüllen, Salz einstreuen und weitere 10 Minuten kochen.

Währenddessen altbackenes Brot wie Würfelzucker zuschneiden und in zwei Löffel Sonnenblumenöl rosarot braten und anschliessend abkühlen lassen.

Die Suppe bilden während dem Kochvorgang Schaum, diesen Schaum mit dem Löffel entnehmen. Schließlich die in einer Pfanne erhitztes Teeglas Sonnenblumenöl hinzugeben und 1-2 Minuten weiterhin köcheln lassen, vom Herd nehmen.

Die Suppe heiss in Schalen füllen und die gebratenen Brötchenstücke bestreuen.

Tipp: Wenn die Brötchen nicht in ÖL gebraten werden können sie untergehen.