



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

Siveydizsuppe

Şiveydiz



Şiveydizsuppe

250 g kleingewürfeltes Lammfleisch
1 Glas Kichererbsen
8 Lauchzwiebel
8 Lauchknoblauch
6 Gläser Wasser
2 KL Salz
Zum Marinieren:
1 ½ Gläser Joghurt
1 ½ EL Mehl
1 Ei
Für die Oberfläche:
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 EL Trockenminze

Das Lammfleisch und die Kichererbsen kochen.

In 1 ½ Gläser Wasser das 2 fingerbreit zugeschnittene grüne des Knoblauchs 10 Minuten lang kochen, dazu 2 fingerbreit zugeschnittene Zwiebel geben und 5-10 Minuten kochen.

In einen anderen Topf Joghurt, Ei und Mehl geben und bei niedriger Hitze kochen und das Kochwasser des Fleisches langsam einfüllen.

Auf die gekochten frischen Knoblauch- und Zwiebelschnitte die gekochten Kichererbsen und das Lammfleisch, sowie die Joghurtsosse hineinfüllen, Salz einstreuen und bei mittlerer Hitze alle Zutaten 10 Minuten kochen.

In einem Pfanne Öl und Minze anbraten und über die in Servierteller gefüllte Suppe giessen.

Tipp: Diese Suppe ist in der Region Gaziantep beheimatet.