



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

Traubenopa Üzüm Dede



1 grosse Zwiebel
1 Teeglas Öl
1 EL Tomatenmark
1 Glas Kichererbsen
½ Glas grüne Erbsen
½ Glas Bavettine Corti oder Nudeln
1 KL geschrotete Paprika
½ KL Pfeffer
1 ½ KL Salz
6 Gläser Fleischbrühe
Für die Klößchen:
150 g Hackfleisch
1 EL Mehl
½ KL Salz
¼ KL Pfeffer
Für die Füllung:
Trockenminze

- # Zuerst grüne Linsen und Kichererbsen getrennt kochen.
- # Klöße zubereiten, hierzu die in der Zutatenliste aufgeführte Zwiebel hobeln ohne das Hackfleisch zu wässrig zu machen. Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben und kneten.
- # Aus der Klösschenmasse so grosse Stücke wie Kichererbsen entnehmen und Kügelchen formen, in einen flachen eingemehlten Teller legen und durch das hin und her bewegen des Teller die Klößchen einmehlen.
- # Die Zwiebel klein hacken und in Öl weich dünsten und danach Mark und Fleischbrühe hinzufügen.
- # Sobald die Fleischbrühe anfängt zu sieden, gekochte grüne Linsen und Kichererbsen hinzugeben und einmal aufkochen lassen, danach Salz, Pfeffer und geschrotete Paprika einstreuen.
- # In die kochende Suppe Bavettine Corti hinzugeben und nach 5 Minuten Kochzeit die Klößchen einfüllen und weitere 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und vom Herd nehmen.

Tipp: Diese Suppe gehört der Region Sivas an.