



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

Kartoffelsuppe mit Joghurt

Yoğurtlu Patates Çorbasi



500 g klein gewürfeltes Lammfleisch
4 mittel grosse Kartoffel
4 Gläser Joghurt
1 ½ Gläser Kichererbsen
6 Gläser Wasser
2 KL Salz
1 EL Butter
Für die Oberfläche:
1 ½ Teegläser Öl
1 Glas Trockenminze

- # Mit Butter klein gewürfeltes Lammfleisch braten. Sobald das Fleisch in eigenem Saft gebraten ist, gekochte und abgetropfte Kichererbsen und 6 Gläser Wasser hinzugeben und kochen lassen.
- # Die Kartoffel in der gleichen Grösse wie das Lammfleisch würfeln und die Sосse aus einem Glas Wasser, Salz und Joghurt einfliessen lassen.
- # Bis die Suppe siedet ständig Umrühren, danach weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- # In einer Pfanne 1 ½ Gläser Öl und einen Esslöffel getrocknete Minze erhitzen und in die kochende Suppe eingiessen lassen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Kartoffelsuppe mit Joghurt ist eine Rezeptur der Region Gaziantep.