



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

Gerollte Suppe

Yuvalama



250 g kleingewürfeltes Lammfleisch
250 g Kalbhackfleisch
1 ½ Teegläser Kichererbsen
1 Teeglas Reis
3 mittel grosse Zwiebel
2 KL Salz
½ KL Pfeffer
7 Gläser Wasser
1 Glas Öl
Zum Marinieren:
2 Gläser Joghurt
1 Ei
Für die Oberfläche:
1 EL Trockenminze
½ EL geschrotete Paprika

Am Vorabend Kichererbsen und Reis in separaten Schalen einweichen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit der aufgegangenen Kichererbsen und des Reises abtropfen, in dem Mixer verarbeiten oder im Mörser zerstampfen.
Auf das Hackfleisch die zermahlene Kichererbsen und Reis, Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einer homogenen Masse kneten.
Von der Masse haselnussgrosse Stücke entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und zum Trocknen auf eine ebene Fläche einreihen.
Während die Gerollten ruhen, in einem Topf Öl erhitzen und klein geschnittene Zwiebel hinzugeben.
Die Zwiebel dünsten, anschliessend klein gewürfeltes Lammfleisch hinzugeben und 5-6 Minuten bei hoher Hitze braten, anschliessend 7 Gläser Wasser einfüllen und 25-30 Minuten kochen.
In die kochende Suppe die Gerollten hineinfüllen und kochen bis sie auf der Oberfläche schwimmen.
Währenddessen die Sose zubereiten. Joghurt und Ei gut verquirlen und einen Schöpflöffel Suppe hinzugeben und somit es leicht erwärmen, in die Suppe dünn einfliessen und gleichzeitig vermischen.
Sobald die Suppe anfängt zu kochen, dann max. 5 Minuten weiter kochen und vom Herd nehmen.
Die Suppe in tiefe Teller heiss einfüllen und getrocknete Minze und geschrotete Paprika einstreuen und servieren.

Tipp: Der Originalname heisst "Gerolltes" und ist eine Suppe aus der Region Gaziantep.