



Mehlblättersuppe

Tutmaç Çorbası



2 Gläser Joghurt
1 Glas Kichererbsen
½ Glas Mehl
1 Ei
2 KL Salz
7 Gläser Fleischbrühe
2 Gläser Wasser
Für die Mehlablätter:
1 Glas Wasser
Ausreichende Menge Mehl
1 TL Salz
Für die Oberfläche:
1 Teeglas Öl
1 KL geschrotete Paprika

- # Mehlablätter werden Tage vorher zubereitet und als trockenmasse für die Zubereitung der Suppe herangezogen.
- # Die Zubereitung von Mehlablättern: In eine tiefe Schale ein Glas lauwarmes Wasser, Salz und nach und nach Mehl hinzugeben und zu einem harten Teig kneten.
- # Den Teig in zwei teilen und beide Teigstücke auf einer mehligten Fläche dünn ausrollen. Bevor man den Teig zuschneidet sollte eine Stunde gewartet werden bis die Feuchtigkeit entweicht.
- # Den Teig zuerst in ein Zentimeter Streifen zuschneiden, und anschliessend diese Streifen in ein Zentimeter Länge zuschneiden, so dass man quadratische Zuschnitte erhält. Die Mehlablätter in einem trockenen Umfeld ab und an umrührend 3-4 Tage trocknen.
- # In einen Topf 2 Gläser Joghurt, 2 Gläser Wasser, 1 Ei und ½ Glas Mehl hineinfüllen und mit der Gabel oder einem Schneebesen zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Diese Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
- # 7 Gläser Fleischbrühe hinzugeben und sobald es anfängt zu kochen die trockenen Mehlablätter und gekochten Kichererbsen hineinfüllen und Salz einstreuen.
- # Sobald die Suppe anfängt zu kochen den Herd runterschalten, 7-8 Minuten weiterkochen und vom Herd nehmen.
- # Heiss in Servierteller einfüllen und in Öl erhitze geschrotete Paprika übergießen.

Tipp: Mehlablättersuppe ist eine Spezialität der Region Bingöl. Zu dem in Öl erhitzen geschroteten Paprika wird in der Originalrezeptur noch ANIH hinzugefügt.