



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

Kartoffelpacasuppe

Patates Paçası



4 mittel grosse Kartoffel
2 Gläser Joghurt
2 Ei
7 Knoblauchzehen
4 Gläser Wasser
8 EL Öl
2 KL Salz
Für die Oberfläche:
1 KL geschrotete Paprika
1 Teeglas Öl

Kartoffel kochen, schälen und reiben.

In einem Topf 8 Esslöffel Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und die geriebenen Kartoffel hinzugeben und weitere 5 Minuten braten.

Vom Herd nehmen und die Kartoffel abkühlen lassen, währenddessen in einer tiefen Schale Joghurt, Ei, zerstampfter Knoblauch, Salz und 4 Gläser Wasser gut verquirlen.

Die Joghurtmischung zu den gebratenen Kartoffel hinzugeben und auf den Herd stellen.

Die Suppe unter ständigem Umrühren bis es anfängt zu kochen und weitere 5 Minuten weiter kochen.

Die Kartoffelsuppe in tiefe Servierteller einfüllen in Öl erhitze geschrotete Paprika übergießen und servieren.

Tipp: Kartoffelsuppe ist eine beliebte Suppe in Kastamonu. Der weltbekannte Taşköprü Knoblauch wird in Kastamonu gezüchtet.