



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

Hühnersuppe Arabaşı



1 kleins Huhn
Saft einer Zitrone
10 Gläser Wasser
1 ½ KL Salz
1 ½ KL süßes Paprikapulver
Für den Teig:
4 Gläser Mehl
4 Gläser Wasser
1 KL Salz

- # Das Huhn säubern, in einen Topf geben und 10 Gläser Wasser einfüllen und kochen.
- # Währenddessen den Teig zubereiten. In eine tiefe Schale Mehl, Salz hinzugeben und vermischen. Dazu 4 Gläser Wasser nach und nach unter umrühren einfüllen.
- # Diese Mischung in ein leicht befeuchtetes rundes Backblech einfüllen. Im zuvor auf 185 Grad erhitzten Backofen 15 Minuten backen (der Teig kann auch wie Pudding auf dem Herd zubereitet werden, jedoch besteht die Gefahr, dass der Teig schnell verklumpt und ist nur zu empfehlen, wenn man viel Erfahrung damit hat).
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen, währenddessen die Knochen des Huhns entfernen. Und in kleine Stücke teilen.
- # In das Kochwasser des Huhn süßes Paprikapulver, Zitronensaft und zerkleinertes Hühnerfleisch hinzugeben und vermischen und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- # Die Suppe in eine mittel grosse Suppenschale einfüllen. Von dem gebackenen Teig in der Mitte ein rundes Teigstück in der Größe der Suppenschale entnehmen und die Suppenschale hier hineinplatzieren.
- # Den Teig mit einem Messer in der Anzahl der Gäste einschneiden und entsprechende Anzahl an Besteck beilegen.
- # Auf Wunsch kann der Teig baklavaförmig (rautenförmig) zugeschnitten werden und in die Suppe eingeworfen werden.

Tipp: In Zentralanatolien wird das in Wintermonaten gerne zubereitet. Diese Suppe sollte nicht mit Brot gegessen werden.