



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

Klößchensuppe İhbeysi



2 Zwiebel
1 ½ EL Tomatenmark
1 EL Mehl
7 Gläser Mehl
1 ½ Teegläser Öl
Saft einer Zitrone
4 Knoblauchzehen
1 KL Salz
Für die Klößchen:
350 g Hackfleisch
1 Glas feine Bulgur
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
½ KL geschrotete Paprika
Für die Oberfläche:
8-10 Petersilienzweige

- # Zu dem Hackfleisch trockenen Bulgur, Salz, Pfeffer und geschrotete Paprikaflocken hinzugeben, die ganzen Zutaten unter kneten und ab und an die Hände anfeuchten zu einer homogenen Masse formen.
- # Aus dieser Kloßmasse kichererbsengrosse Stücke entnehmen und zu Kügelchen formen.
- # In einen weiten Topf einen Teeglas Öl einfüllen und bei hoher Hitze erhitzen und die Klößchen hinzugeben. Unter hin und her Schwenken die Klößchen rosarot braten.
- # Die gebratenen Klößchen aus der Pfanne nehmen. In den gleichen Topf ½ Glas Öl hinzufügen.
- # Sobald bei mittlerer Hitze das Öl erhitzt wurde Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel glasig dünsten und Tomatenmark und Mehl hinzugeben und 1-2 Minuten unter Umrühren anbraten.
- # Danach Salz einstreuen, 7 Gläser warmes Wasser hineinfüllen. Sobald es anfängt zu köcheln, dann die Klößchen hineinfüllen. Nach ein paar Minuten vom Herd nehmen.
- # İhbeysi heiss servieren und mit fein gehackten Petersilien verzieren.

Tipp: Wie bei der İhbeysi werden bei allen Klößchen, die in der Region Adana zubereitet werden, trockene feine Bulgur verwendet. Unmittelbar vor dem verwenden schütteln, damit es luftig wird.