



Klößchensuppe

İhbeyşî



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 kneien und ab und an die Hände anfeuchten zu einer homogenen Masse formen.

Aus dieser Kloßmasse kichererbsengrosse Stücke entnehmen und zu Kugelchen 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 hinzufüllen.

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.

İhbeyşî heiß servieren und mit fein gehackten Petersilien verzieren.

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