



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

---

## Tomatensuppe

Domates Çorbası



8 EL Öl  
8 EL Mehl  
3 reife Tomaten  
3 EL Tomatenmark  
1 kleine Zwiebel  
1 grüne Spitzpaprika  
2 Gläser Milch  
9 Gläser Fleischbrühe  
3 Dessertlöffel Salz

- # Das Mehl mit dem Öl rosarot anbraten.
- # Fein gehackte Zwiebel und Pfeffer dazugeben, die Zwiebel glasig andünsten.
- # Geriebene Tomaten und Tomatenmark dazugeben und 5 Minuten weiter kochen.
- # Schließlich Milch und Fleischbrühe hinzugeben, Salz einstreuen und aufkochen.
- # Um eine glatte Suppe zu erhalten die gekochte Suppe durch den Sieb abtropfen lassen.
- # Danach noch eine Weile auf dem Herd stehen lassen und warm servieren.

**Tipp:** Eigentlich wird diese Suppe ohne Zwiebel und Paprika zubereitet. Das Gemüse wurde verwendet, um der Suppe mehr Geschmack zu verleihen.