



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.