



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

Mandelreissuppe

Bademli Piring Çorbası



1 Glas Reis
½ Glas Mandeln
1 mittel grosse Zwiebel
1 EL Butter
½ Glas Milch
1 mittel grosse Spitzpaprika
1 mittel grosse Tomate
2-3 Dill
½ KL Pfeffer
2 KL Salz
6 Gläser Wasser oder Fleischbrühe

Vorbereitend den Reis säubern, waschen und in einen tiefen Topf füllen und 4 Gläser Wasser hinzugeben und bei mittlerer Hitze kochen bis der Reis die form verliert. Die Mandeln in heisses Wasser einlegen und anschliessend die Haut abziehen und entweder mit einem Mixer oder im Mörser reisgross mahlen oder stampfen.

In einem Topf Butter bei mittlerer Hitze erhitzen und anschliessend klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und weich dünsten.

Nun in 5 Minuten Abständen nacheinander klein gehackte Spitzpaprika, gehackte Mandeln, klein gewürfelte Tomaten hinzugeben und 6 Gläser Wasser einfüllen.

Alle Zutaten zusammen nochmals 15 Minuten kochen und den gekochten Reis in die Suppe einfüllen und eine Weile zusammen weiterkochen und schliesslich Salz, Pfeffer und Milch hinzugeben.

Nicht zu lange kochen vom Herd nehmen und klein gehacktes Dill einstreuen und unterrühren. In Servierteller einfüllen.

Tipp: Mandelreissuppe ist eine griechisches Kochrezept.