



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

Marinierte Kairosuppe

Terbiyeli Kahire Çorbası



1 grosse Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Teeglas Öl
500 g Spinatblätter
2 EL Reis
1 mittel grosse Tomaten
2 KL Salz
1 KL Pfeffer
8 Gläser Fleischbrühe oder Wasser
Zum Marinieren:
2 Teegläser Milch
2 EL Mehl
1 Ei

Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in Öl weich dünsten.

Zuerst klein gehackte Spinatblätter und anschliessend klein gewürfelte Tomaten hinzugeben.

Sobald der Spinat eine farbliche Veränderung aufweist den gewaschenen und abgetropften Reis und 8 Gläser Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben. Nach dem Sieden den Herd auf niedrige Stufe schalten und weitere 10 Minuten kochen.

Während dessen die Mariniersosse zubereiten. Milch, Mehl und Eier zu einer homogenen Masse schlagen, durch das Zugeben von einem Schöpflöffel von der kochenden Suppe wird die Sosse leicht erwärmt und anschliessend in die Suppe einfließen lassen.

Nach der Zugabe von der Sosse Salz und Pfeffer einstreuen und kurz weiter kochen, heiss servieren.

Tipp: Diese Kairo Suppe ist eine altägyptische Suppe.