



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

Tomatenmehlsuppe mit Sellerie

Kerevizli Tarhana Çorbası



1 Glas Tomatenmehlpulver
1 mittel grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 mittel grosse Sellerie
7 EL Öl
8 Gläser Wasser und Fleischbrühe
1 EL Tomatenmark
1 KL Salz

- # In eine tiefe Schale Tomatenmehlpulver, 2 Gläser warmes Wasser hinzugeben (Dieser Vorgang führt dazu, dass die Mischung ein wenig aufgehen kann).
- # Bei mittlerer Hitze in einem Topf Öl erhitzen und fein gehackte Zwiebel rosarot dünsten anschliessend fein gehackte Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben.
- # Mit der groben Seite des Hobels die Sellerie hobeln und in die Mischung hinzugeben, einige Male wenden und entweder Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben.
- # Sobald die Sellerie weich gekocht ist die aufgegangene Tomatenmehlmischung und Salz hinzugeben und einmal aufkochen anschliessend vom Herd nehmen.
- # In Servierteller oder Schalen heiss einfüllen und auf Wunsch kann es mit Sellerieblätter oder Petersilie verziert werden.

Tipp: Damit eine gute Konsistenz erreicht werden kann sollten pro EL Tomatenmehlpulver 1,5 Gläser Wasser oder Fleischbrühe verwendet werden.