



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

Griesssuppe mit Joghurt

Yoğurtlu İrmik Çorbası



250 g Hühnerbrust
1 scharfe Chili
1 Zwiebel
½ Bunt Petersilie
8 Gläser Wasser
Zum Marinieren:
1 Glas Joghurt
1 Ei
1 KL Salz
1 Kaffeetasse Griess

- # Vorbereitend die Spitzpaprika entkernen und in zwei teilen. Zwiebel grob zuschneiden.
- # Hühnerfleisch, Paprika, Zwiebel und Petersilien ungeschnitten in einen Topf geben und 8 Gläser Wasser hinzufügen und solange kochen bis das Hühnerfleisch durch ist.
- # Vom Kochwasser Paprika, Petersilien und Zwiebel herausnehmen. Das Hühnerfleisch zerrupfen und wieder ins Kochwasser geben.
- # In einer tiefen Schale Joghurt, Ei, Salz und Gries zu einer geschmeidigen Masse mischen.
- # Von der Fleischbrühe einen Schöpflöffel in die Joghurtmischung geben und vermischen und langsam in die Suppe eingiessen.
- # Die Suppe unter Umrühren weitere 10 Minuten kochen. Mit Petersilieverzieren und heiss auf den Tisch bringen.

Tipp: Die Zwiebel, Paprika und Petersilien könne kleingehackt auch in der Suppe gelassen werden.