



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

Joghurtsuppe

Yoğurtlu Lebeniye



1 ½ Gläser Kichererbsen
1 Glas Reis
500 g Rindergeschnetzeltes
2 Gläser Joghurt
½ Glas Mehl
1 Ei
1 EL Minze
3 EL Öl
2 Dessertlöffel Salz
8 Gläser Fleischbrühe

- # Kichererbsen, Reis und Fleisch separat kochen.
- # Joghurt, Mehl und Ei entweder mit einer Gabel oder mit dem Schneebesen glatt schlagen.
- # Kichererbsen und Reis in einen Topf geben.
- # Den Topf bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und das Joghurtgemisch dazugeben.
- # Im Anschluß Fleischbrühe hinzugeben, unter umrühren Öl und Salz hinzufügen.
- # Schließlich das gekochte Fleisch hinzugeben, sobald die Suppe köchelt Minze draufstreuen. Vom Herd nehmen.
- # In Suppenschalen warm servieren.

Tipp: Diese Suppe ist aus der Region Gaziantep, anstatt dem Rindfleisch kann auch Hähnchenfleisch verwendet werden.