



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

Terviyesuppe

Terviyе Çorbası



1 mittel grosse Zwiebel
1 Glas Nudelstäbe
6 EL Öl
8 Gläser Fleischbrühe oder Wasser
2 KL Salz
1 EL getrocknete Minze
Zum Marinieren:
1 Glas Joghurt
1 Ei
4 Knoblauchzehen
1 Glas Wasser
1 ½ EL Mehl

Zwiebel dünn zuschneiden und in Öl dünsten anschliessend Nudelstäbe hinzugeben und einige Male umrühren.

8 Gläser warme Fleischbrühe oder Wasser hinzugeben und die Nudelstäbe weich kochen.

Währenddessen in einer tiefen Schale Joghurt, Ei, zerstampfter Knoblauch, Mehl und kaltes Wasser mit einem Schneebesen oder mit einer Gabel zu einer geschmeidigen Masse vermischen.

Die Mariniersosse nun in die kochende Suppe langsam eingiessen, vorsichtig und Salz einstreuen.

Wenn die Suppe unter stetigem Umrühren zum kochen beginnt, dann bei niedriger Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Als letztes trocken Minze hinzugeben, vom Herd nehmen und heiss servieren.

Tipp: Terviyе ist die Bezeichnung für den Zweiten Abend vor dem Opferfest.