



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

Pilzsuppe mit Karotten

Havuçlu Mantar Çorbası



16 mittel grosse frische Pilze
1 grosse Karotte
1 mittel grosse Zwiebel
2 Spitzpaprika
2 KL Salz
½ KL Pfeffer
5 Gläser Fleischbrühe oder Wasser
4 EL Öl
Zum Marinieren:
1 Glas Joghurt
1 Ei
1 EL Mehl
1 Glas Wasser

- # In einem Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben und dünsten bis sie sich zusammenziehen.
- # Grob gehobelte Karotten und entkernte und dünn geschnittene Spitzpaprika hinzugeben. Dünsten bis die Karotten glasig werden.
- # Danach frische dünn geschnittene Pilze hinzugeben und 2-3 Minuten dünsten. 5 Gläser Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben und Salz einstreuen.
- # Während die Suppe kocht die Mariniersosse zubereiten. Hierzu Joghurt, Ei, Mehl und ein Glas Wasser zu einer geschmeidigen Mischung schlagen.
- # Die Sosse auf einmal in die kochende Suppe unterrühren. Unter ständigem Umrühren köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- # Schließlich Pfeffer einstreuen und heiss servieren.

Tipp: Wenn bei der Zubereitung Pilze aus der Dose verwendet werden, dann werden diese nicht lange gedünstet.