



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.