



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

Meine Suppe

Kendim Çorbasi



1 kleine Zwiebel
2 grüne Spitzpaprika
2 Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 Teeglas Vermicelli
1 Espressotasse Öl
1 Ei
1 ½ Ei Mehl
Saft ½ Zitrone
1 ½ Dessertlöffel Salz
6 Gläser Wasser
1-2 Äste Petersilie

- # Zwiebel zerreiben, in Öl ein wenig andünsten.
- # Fein gehackte Paprika hinzugeben.
- # Wenn die Paprika weich geworden ist nach einander Tomatenmark, Vermicelli und geriebene Tomaten dazugeben.
- # Diese Zutaten umrühren und 6 Gläser Wasser hinzugeben.
- # Wenn die Vermicelli weichgekocht sind dann die lauwarme Soße aus Zitronensaft- und Ei-gemisch in die Suppe geben und mit Salz abschmecken.
- # Unten umrühren mit der Soße weitere 5 Minuten kochen.
- # Vom Herd nehmen, in Suppenschalen füllen und mit fein gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Tipp: In diese Suppe kann anstelle der Vermicelli in gleicher Menge Reis hinzugegeben werden.