



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

Scharfe Kalte Suppe

Acılı Soğuk Çorba



- 2 Gurken
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittel große Tomate
- 1 Teeglas Joghurt
- 2 Gläser Fleischbrühe
- 1 Dessertlöffel Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Dessertlöffel rote Paprikaflocken

- # Tomate und Gurken schälen.
- # Knoblauchzehen schälen und zerstampfen.
- # In einem Mixer alle Zutaten zusammenmixen.
- # Ohne jegliche Kochvorgänge direkt in Suppenschalen füllen und kalt servieren.

Tipp: Scharfe Kalte Suppe ist eine Regionale Suppe aus Spanien.