



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

Kichererbsensuppe mit Ravioli

Yüksük Çorbası



6 Gläser warmes Wasser
2 Fleischbouillontablette
1 Gläser gefüllte Ravioli
1 Dessertlöffel Minze
1 Espressotasse Öl
1 Dessertlöffel Salz
1 EL Tomatenmark

- # Im warmen Wasser die Fleischbouillontabletten auflösen.
- # Salz hinzugeben und kochen, die Nudeln hinzugeben.
- # Wenn die Nudeln gekocht sind, auf die Nudeln in Öl angebratenen Tomatenmark und Minze sprengeln.

Tipp: In den östlichen Regionen wird anstelle der Nudeln wird Mantı (ähnelt Tortellini nur viel kleiner) verwendet.