



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

Zwiebelsuppe

Soğan Çorbası



4 mittel große Zwiebel
10 EL ÖL
2 EL Mehl
6 Gläser Fleisch- oder Hühnerbrühe
1 ½ Dessertlöffel Salz
1 Teeglas geriebenen Käse

- # Die Zwiebel fein hacken und im Topf erhitzten Öl zugeben und anbraten.
- # Auf die angebratenenen Zwiebel 2 Eßlöffel Mehl hinzugeben und 1-2 Minuten bei schwacher Hitze anbraten.
- # In das Zwiebel-Mehl-Gemisch Fleischbrühe hinzugeben, Salz einstreuen, Topf auf schwacher Hitze eine Stunde kochen.
- # Die Suppe warm in Suppenschalen füllen und in jede Suppenschale eine Prise geriebenen Käse geben.

Tipp: Die Zwiebelsuppe ist ein altes französisches Kochrezept.