



Pasteurisierte Suppe

Pastörel Çorba



**3/4 Glas frische Maiskörner
3/4 Glas Erbsen
200 g Kalbgeschnetzeltes
6 EL Öl
1 kleine Zwiebel
1 grüne Spitzpaprika
1 Glas Joghurt
1 Ei
5 EL Mehl
1 EL Salz
1 TL Pfeffer
7 Gläser Wasser
5 Äste Petersilie**

Kalbgeschnetzeltes in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

In einen Topf Öl geben, auf mittlerer Stufe erhitzen und dann das Fleisch dazugeben und bis die Flüssigkeit des Fleisches verdampft ist braten.

Zu dem Fleisch fein gehackte Zwiebel und Paprika geben, einige Male umrühren und die gekochten Maiskörner und Erbsen dazugeben.

6 Gläser Wasser hineinfüllen und das Ganze kochen.

In eine tiefe Schüssel ein Glas Joghurt geben, ein Glas Wasser, Mehl, Salz und Ei geben und das Ganze zu einer Soße verquirlen.

Die Joghurtsoße unter umrühren in die kochende Suppe faden dünn eingesen.

Nachdem alle Zutaten hinzugegeben sind unter umrühren 5 Minuten lang kochen.

Vom Herd nehmen und fein gehackte Petersilie und Pfeffer darüberstreuen und umrühren.

Warm servieren.

Tipp: Wenn Sie die Zubereitung außerhalb der Jahreszeit für frischen Mais zubereiten wollen, dann können Sie getrockneten Mais verwenden in dem Sie den Mais lange und weich kochen.