



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

Kohlsuppe

Lahana Çorbası



250 g Kohl
1 kleine Zwiebel
1 Glas Joghurt
1 Espressotasse Bulgur
2 EL Öl
7 Gläser Wasser
2 Dessertlöffel Salz
1 Fleischboulliontableten
2 EL Mehl

- # Kohl und Zwiebeln sehr fein hacken, Bulgur in 6 Gläser Wasser weich kochen.
- # Joghurt, 1 Glas Wasser, Öl und Mehl in einer Schüssel schlagen.
- # Die Joghurtmischung in die köchelnde Mischung faden dünn eingießen.
- # Salz, Fleischboulliontablette dazugeben und unter umrühren weitere 10 Minuten kochen.
- # Warm servieren.

Tipp: Diese Suppe wird in der Schwarzmeerregion mit Schwarzkohl zubereitet.