



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

Knoblauchsuppe

Sarımsak Çorbası



40 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 ½ EL Mehl
1 Lorbeerblatt
6 Gläser Fleischbrühe
1 Dessertlöffel Salz

- # In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die geschälten Knoblauchzehen hinzugeben.
- # Wenn die Knoblauchzehen glasig geworden sind, dann das Öl in einen anderen Topf sieben. Zu den Knoblauchzehen Fleischbrühe und Lorbeerblatt hinzugeben.
- # Die Fleischbrühe mit den Knoblauchzehen aufkochen und dann bei niedriger Hitze weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Nach dieser Zeit das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Die Fleischbrühe mit den Knoblauchzehen mit Hilfe eines Stabmixers zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Das zuvor abgeseibte Olivenöl erhitzen und unter umrühren das Mehl hinzufügen und fünf Minuten anbraten.
- # In das angebratene Mehl nun die geschmeidige Knoblauch-Fleischbrühe und Salz hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- # Warm servieren.

Tipp: Die Knoblauchsuppe ist ein spanisches Kochrezept.