



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

Ezo Braut Suppe

Ezogelin Çorbası



- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- ¼ Glas Reis
- 1 Glas rote Linsen
- ¼ Glas Bulgur
- 3 EL Margarine
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark
- 8 Gläser Hühnerbrühe
- 1 EL Mehl
- 1 EL Getrocknete Minze
- 1 Dessertlöffel Salz
- 1 Dessertlöffel Pfeffer

- # Zuerst die Zwiebel fein hacken und in 2 Eßlöffel Margarine anbraten. Geribene Karotten und Linsen hinzugeben und weiterhin anbraten.
- # Reis und Bulgur dazugeben und weitere 5-6 Minuten anbraten.
- # 8 Gläser warme Hühnerbrühe einfüllen. Pfeffer und Salz einstreuen und 30 Minuten kochen.
- # Für die Soße in einem anderen Topf ein Eßlöffel Mehl mit einem Eßlöffel Margarine so lange anbraten bis der mehlig Duft schwindet.
- # Hierzu in Wasser verdünnte Tomaten- und Paprikamark geben.
- # Schließlich die Minze dazugeben und 3-4 Minuten kochen.
- # Die Soße langsam in die Suppe eingießen.
- # Mit der Soße weitere 10 Minuten köcheln lassen.
- # Warm servieren.

Tipp: Wenn die Suppe zu dickflüssig geworden ist, dann vor dem letzten 10 minütigen Köcheln nochmals Hühnerbrühe hinzufügen.