



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

---

## Kuttelsuppe mit Soße

Terbiyeli İşkembe Çorbası



1 kg Rinderkuttel  
1 mittel große Knoblauch  
2 Gläser Joghurt  
1 Ei  
4 EL Mehl  
1 Zitrone entsaftet  
3 EL Öl  
2 Dessertlöffel  
6 Gläser Wasser

- # Kuttel säubern und in kleinere Stücke wie bei der normale Kuttelsuppe die Kuttel zuschneiden.
- # In einen Kochtopf geben, 6 Gläser Wasser hinzufügen, Deckel schliessen, nach Siedepunkt Herd runterschalten und 50 Minuten köcheln lassen.
- # Herd ausschalten, während der Topf abkühlt die Soße zubereiten. Hierzu: in eine tiefe Schüssel Joghurt, Ei, Mehl, Zitronensaft, 1 Dessertlöffel Salz geben und geschmeidig schlagen.
- # Nachdem das Kuttelfett von der Oberfläche der Flüssigkeit mit einem Löffel entnommen wurde, dann die Soße eingiessen, zerstampften Knoblauch hinzugeben, den Rest des Salzes einstreuen und 15-20 Minuten kochen und hierbei ab und an umrühren.

**Tipp:** Auf Wusch können die zerstampften Knoblauchzehen angebraten und danach in die Suppe gegeben werden.