



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

Nazir Suppe

Nazir Çorbası



- 1 Zwiebel
- 3 EL Mehl
- 2 Kartoffeln
- 2 Zwiebel
- 2 EL Erbsen
- 3 EL Vermicelli
- 5 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 8 Gläser Wasser
- 1 ½ Dessertlöffel Salz

Zwiebel sehr fein hacken und in den Suppentopf zu dem erhitzten Öl geben.

Wenn die Zwiebel halb durch ist, die in Erbsen große Stücke geschnittenen Karotten hinzugeben ein wenig anbraten und danach das Mehl hinzugeben und solange braten bis der mehlig Duft entwichen ist.

Auf diese Zutaten nun die Gerstnudeln, erbsengroße Kartoffelstücke und Fleischbrühe hinzugeben, salzen.

Fleischbrühe 5 Minuten kochen und danach die Erbsen hinzugeben, diese ganzen Zutaten nun 15 Minuten kochen.

Vom Herd nehmen, in Suppenschüssel füllen und warm servieren.

Tipp: Falls Fleischbrühe nicht vorhanden, dann können Sie einen annähernden Geschmack erreichen in dem Sie in einer Menge von 8 Gläsern 2 Fleischbouillontabletten auflösen und diese in die Suppe geben.