



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

Herdsuppe

Ocak Çorbası



1 Glas Gerstnudel
1 ½ l Wasser
1 Glas Joghurt
1 Ei
1 EL Mehl
2 Tomaten
1 Dessertlöffel Minze
1 Dessertlöffel Salz
½ Glas Öl

- # In einem Topf ein wenig Salzwasser sieden.
- # In das kochende Wasser Gerstnudeln hinzugeben und ca. 10 Minuten kochen.
- # Nebenbei Mehl, Joghurt und Ei in einer tiefen Schüssel zu einer geschmeidigen Soße durchschlagen.
- # Einen Schöpflöffel aus der kochenden Gerstnudel entnehmen und in die Soße geben, damit die Soße lauwarm wird.
- # Die Soße sehr fein in die Suppe eingießen und umrühren.
- # Die Tomaten schälen, in sehr kleine Würfel zuschneiden. (Hierbei ab und an die Suppe umrühren.)
- # Die kleingeschnittenen Tomaten auf mittlerer Hitze in Öl leicht anbraten.
- # Die angebratenen Tomaten in die Suppe geben, Minze und den Rest des Salzes hinzugeben und 5 Minuten weiter köcheln lassen.
- # Warm servieren.

Tipp: Die Tomaten sollten auf jeden Fall geschnitten werden, das Zerreiben der Tomaten würde nicht das gleiche Ergebnis hervorrufen.