



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

Brotsuppe

Ekmek Çorbası



½ altbackenes Brot
1 ½ Gläser Joghurt
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 KL Salz
5 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe
Für die Oberfläche:
5 – 6 Petersilienzweige

- # Die Kruste des Brotes abschneiden und entsorgen, dann in Scheiben schneiden, Joghurt hinzufügen und vermischen. Mit Frischhaltefolie zudecken und eine Nacht über in den unteren Fach des Kühlschranks stellen.
- # Diese Mischung mit dem Mixer oder mit der Hand kneten bis eine breiförmige Konsistenz erhalten wurde.
- # In einen Topf kaltes Wasser oder Fleischbrühe einfüllen, Mehl, Salz und die breiförmige Joghurt-Brot-Mischung hinzugeben und vermischen.
- # Die Suppe bei mittlerer Stufe und unter stetigem Umrühren kochen.
- # Sobald es anfängt zu kochen Butter hinzufügen. Den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- # Heiss in eine tiefe Servierschale umfüllen und mit gehackten Petersilien bestreuen.

Tipp: Die Brotsuppe kann für die Weiterverwendung altbackenen Brotes verwendet werden.