



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

Linsensuppe

Mercimek Çorbası



- 1 Glas rote Linsen
- 1 mittel grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 4 EL Öl
- 1 KL Kumian
- 2 Gläser Milch
- 6 Gläser Wasser
- ½ KIL Pfeffer
- 1 KL Salz

- # In einen Topf ausgewaschene und gesäuberte Linsen, fein gehackte Zwiebel, gehobelte Karotten und 6 Gläser Wasser einfüllen. Kochen bis die Linsen ihre Form verlieren.
- # Zerstampfte Knoblauch, Öl, warme Milch, Kumian, Pfeffer und Salz hinzufügen.
- # Sobald die Suppe anfängt zu kochen weitere 5 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.
- # In Servierschalen füllen und mit Kumian bestreuen und zu Tisch bringen.

Tipp: Wenn die Milch warm in die Suppe gemischt wird so wird verhindert man das verklumpen.