



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

Hühnernudelsuppe

Şehriyeli Tavuk Çorbası



1 Hühnerbrust
1 ½ Teegläser Sternennudeln
1 Teeglas Mehl
8 EL Öl
8 Gläser Hühnerbrühe
1 KL Salz

- # Die Hühnerbrust kochen und die Knochen entfernen und in kleine Stücke teilen.
- # Bei mittlerer Stufe in einem Topf Öl erhitzen und Mehl hineinfüllen und braten bis der mehlig Duft nicht mehr zu vernehmen ist.
- # Hühnerbrühe hineinfüllen und sobald es anfängt zu kochen Suppennudel hinzufügen und 10-12 Minuten kochen.
- # Danach das gestückelte Hühnerfleisch und Salz hinzufügen. Ab und an umrühren und 10 Minuten kochen lassen anschließend vom Herd nehmen.
- # Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Nach Wunsch kann in diese Hühnerbudelsuppe zwei gestampfte Knoblauchzehen hinzugefügt werden.