



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

Bavettine Corti Suppe mit Joghurt

Yoğurtlu Erişte Çorbası



1 Schale Bavettine Corti
1 Hühnerbrust
4 Gläser Hühnerbrühe
5 Gläser Wasser
Für die Marinade:
1 Schale Joghurt
2 EL Mehl
4 EL Öl
1 Ei
1 KL Salz
Für die Oberfläche:
8 – 10 Petersilienzweige

- # Das Hühnerfleisch garen und anschliessend das Fleisch von den Knochen säubern.
- # Salz mit ein wenig Wasser kochen und Suppenudel hinzufügen und weitere 5-6 Minuten köcheln lassen.
- # Während dessen die Soßezutaten in einer Schale hineinfüllen und zu einer geschmeidigen Masse vermischen. Wenn es dunkel ist kann ein wenig Wasser hineingefüllt werden.
- # Zu der kochenden Suppenudel die heisse Hühnerbrühe hinzufügen und einige Minuten später das Hühnerfleisch hieinfüllen und einige Minuten kochen lassen.
- # In die Soße ein zwei Löffel der kochenden Suppe untermischen und die Soße anschliessend schnell in die Suppe untermischen und so lange umrühren bis es anfängt zu sieden.
- # Danach weitere 5 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen und dann in eine Servierschale umfüllen und mit gehackten Petersilien bestreuen.

Tipp: Diese Suppe kann auch mit kleinen Nudeln oder Suppenudel zubereitet werden.