



Traditionell und köstlich!

Joghurtsuppe Ağrı Dağı

Zutaten für 8 Portionen

1 Glas Weizenkörner



1 Glas Kichererbsen



½ Glas Grüne Linsen



1 Ei



2 Esslöffel Mehl



2 Gläser Joghurt



6 Gläser Wasser



1 Esslöffel Salz



80 Gramm Petersilie



1 kleine Zwiebel



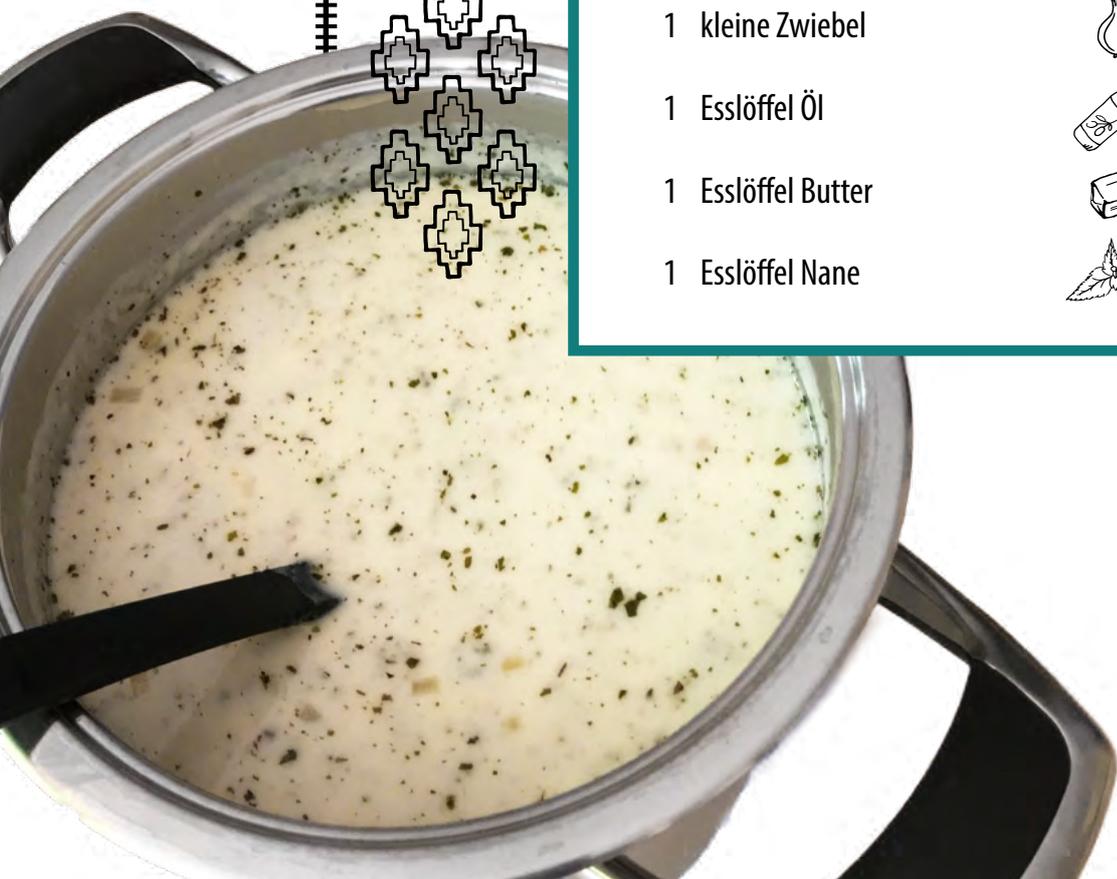
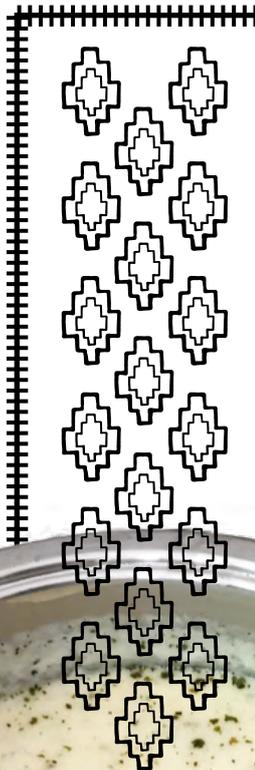
1 Esslöffel Öl



1 Esslöffel Butter



1 Esslöffel Nane





Schritt 1

Kichererbsen, Linsen und Weizenkörner am Vortag getrennt in lauwarmes Wasser einlegen und am nächsten Tag, auch getrennt, circa 15 Minuten kochen, bis sie weich sind.

Schritt 2

Joghurt mit kaltem Wasser vermengen und mit einem Ei verquirlen. Danach Mehl und Salz dazugeben, alles kalt vermischen.

Schritt 3

Anschließend in einem großen Topf die Joghurtmasse zum Kochen bringen und die eingeweichten Kichererbsen, Linsen und Weizenkörner hinein geben. Wenn die Suppe köchelt, die Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen. Wichtig: Immer wieder rühren und gut aufpassen, damit nichts anbrennt.

Schritt 4

In einem kleinen Topf das Öl und die Butter schmelzen, die Butter sollte dabei nicht braun werden. Die Zwiebeln klein schneiden und darin andünsten, die Hitze schnell wieder reduzieren. Petersilie und getrocknete Minze hinzufügen. Den Topf vom Herd nehmen und in die warme Joghurt Suppe rühren. 5 Minuten ziehen lassen.

Kennst du das?



NANE

ist das türkische Worte für Minze. Ihr könnt sie in einem türkischen Geschäft als getrocknetes Gewürz kaufen. Es eignet sich sowohl für süße als auch für salzig Speisen.

AĞRI DAĞI

Ist ein Berg mit 5137 Metern. Er ist der höchste Gipfel der Türkei und ein ruhender Vulkan. Der kurdische Name für ihn bedeutet „der feurige Berg“.

Weißt du das?

GLAS

Ein Trinkglas kann man zum Abmessen von Zutaten verwenden. Ein Glas entspricht 250 Millilitern.

Lieblingssuppe
von Oma Vesile Aksoy

