

YAYLA CORBASI

Türkische Joghurtsuppe

ZUTATEN (4 Personen)

150 g Milchreis
(oder Rundkornreis)
1 l Wasser
0,5 TL Salz
0,25 TL Pfeffer
250 g Sahnejoghurt (10%)
1 Ei
3 EL Butter
1 EL Minze

ZUBEREITUNG

Gib den Milchreis in ein Haarsieb und spüle ihn unter klarem Wasser ab. Gib den Reis mit dem Wasser und Salz in einen großen Topf, lasse ihn etwa 10-15 Minuten weichgaren und würze ihn mit dem Pfeffer. Verrühre den Sahnejoghurt mit dem Ei glatt und füge langsam etwas heißes Wasser aus dem Reistopf hinzu, sodass der Joghurt leicht temperiert wird. Füge so etwa die Hälfte des Wassers hinzu, damit der Joghurt nicht gerinnt. Fülle dann die Joghurtmasse zurück in den Topf und lasse sie 4-5 min warm werden und anziehen, koche die Suppe jedoch nicht mehr auf.

Schmelze die Butter in einem kleinen Topf, gib die Minze dazu, brate sie kurz an und serviere die heiße Suppe mit der Minzbutter als Topping.



Lucas oder Herr Ismail
Auszubildender

