



<http://www.unterdemhalbmond.de>

## Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

### Vorspeise

## Gebirgssuppe

Yayla Corbasi

Den Reis gut waschen, anschließend mit der Fleischbrühe und dem Salz in einen Topf geben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Joghurt, Milch und Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren und unter ständigem Umrühren langsam zu der Reissuppe laufen lassen. Der Topf wird anschließend von der Feuerstelle genommen. Die Suppe muss leicht abkühlen. Währenddessen werden die Pfefferminzblätter fein gehackt und Butter in einer Pfanne erhitzt. Die gehackten Pfefferminzblätter werden kurz in der heißen Butter geschwenkt und vor dem servieren über die Suppe gegeben.

Tipp: Je frischer die Pfefferminzblätter sind, desto intensiver ist das Aroma dieser Spezialität.

Afiyet Olsun!

### Zutaten

100 g Reis  
2 l Fleischbrühe  
1 TL Salz  
1 TL Pfefferminzblätter  
1 EL Butter  
250 g Joghurt  
250 ml Milch  
3 Eigelbe

### Gebirgssuppe

Personen: 4  
Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Garzeit: 20 Minuten

*Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „TS“ am 30.05.2002*

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?  
Schreiben Sie uns: [redaktion@unterdemhalbmond.de](mailto:redaktion@unterdemhalbmond.de)