

JOGHURTSUPPE / YAYLA SUPPE



Eine Suppe wärmt den Magen und ist auch zum Fastenbrechen immer eine gute Idee. Diese leckere Joghurtsuppe ist schnell zubereitet und benötigt nur wenige Zutaten.



Zubereitungszeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

JOGHURTSUPPE

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.

TOPPING

Schmilz die Butter in einem kleinen Topf, gib die Minze dazu, brate sie kurz an und serviere die heiße Suppe mit der Minzbutter. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

JOGHURTSUPPE:

- 150 g** Milchreis (od. Rundkornreis)
- 1 l** Wasser
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 250 g** Sahnejoghurt (10%)
- 1** Ei

TOPPING:

- 3 EL** Butter
- 1 EL** Minze