



# Joghurtsuppe

**Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?**

Es handelt sich um eine Suppe, die von den nomadischen Hirten in Mesopotamien erfunden wurde. Joghurt gab es damals in Hülle und Fülle.  
Es ist eine Suppe gegen die Verschwendung.

**Die Zutaten für diese Suppe sind:**

500g Joghurt  
5-6 EL Reis  
1 Ei  
1 EL Mehl  
500ml kaltes Wasser  
Salz  
Butter  
Getrocknete Pfefferminze

**Das Rezept für diese Suppe lautet:**

Alle Zutaten (außer Salz, Butter und getrocknete Pfefferminze) werden in einem Topf miteinander vermischt und unter ständigem Rühren auf schwacher Hitze gekocht. Wichtig ist, dass die Suppe, bis sie anfängt zu kochen, immer gerührt wird, ansonsten gerinnt der Joghurt. Erst wenn die Suppe fertiggekocht ist, könnt ihr das Salz hinzugeben, da auch sonst der Joghurt gerinnt.  
Zum Schluss kommen Butter, Salz und getrocknete Pfefferminze rein und fertig ist die Suppe.

**Diese Suppe serviert Ihnen:**

---

Merve Bayram

---