

## ERBSENSUPPE »SHAWRABAT ALBAZALA«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<b>350 g Kartoffeln</b> (mehlig kochend)	waschen, schälen und klein würfeln.
<b>300 g Karotten</b>	waschen, schälen und klein würfeln.
<b>1 kleine Stange Lauch</b>	waschen und in Ringe schneiden.
<b>¼ Sellerie</b>	waschen, schälen und fein würfeln.
<b>2 Knoblauchzehen</b>	schälen und klein schneiden und mit
<b>350 g Erbsen</b> (halbe geschälte)	zusammen in einen ausreichend großen Topf geben, mit
<b>1,5 l kaltem Wasser</b>	auffüllen und langsam zum Kochen bringen. Ab und zu
<b>gekörnter Gemüsebrühe</b>	umrühren. <b>20-25 Minuten</b> köcheln lassen. Mit
<b>Pfeffer</b>	abschmecken. Mit einem Schneidestab passieren.
<b>¼ TL Kurkuma</b>	waschen und fein hacken und zu der Suppe geben.
<b>½ Bund Petersilie</b>	Je nach Geschmack kann man auch Sucuk (Wurst) in Scheiben
	schneiden und zu der Suppe geben und kurz aufkochen lassen.
	Mit
<b>Sahne</b>	und / oder
<b>Zitronensaft</b>	servieren. Jeder kann sich nach Geschmack die Suppe damit
	verfeinern.

