



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Salate

Gerösteter Zwiebelsalat

Pismis Sogan Salatasi

Zubereitung:

Die Die ganzen ungeschälten Zwiebeln im 150° vorgeheizten Backofen so lange backen bis sie durch sind. Unbedingt abkühlen lassen und danach in klein Würfel schneiden. Petersilie ganz fein hacken. Mit dem Sumak, Salz, Pfeffer, Antep Biberi, Olivenöl und dem Saft der Zitrone in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwiebeln dazugeben. Gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Tipp: Pismis Sogan Salatasi ist als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch besonders zu empfehlen.

Afiyet Olsun!

Zutaten

1 kg rote Zwiebeln
1 Bund Petersilie (glatt)
1/2 EL Sumak (geriebene Sumachbeeren)
1 Zitrone
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Antep Biberi (grob gemahlener Paprika)
Olivenöl

Gurken-Joghurt

Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit:

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Aynur“ am 16.02.2004

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