



<http://www.unterdemhalbmond.de>

## **Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß**

### **Vorspeise**

## **Spinat mit Joghurtsauce**

Ispanak Baranisi

Das Fett zerlassen und die Zwiebeln 3-4 Minuten darin braten. Spinat, Wasser und Salz dazugeben, Deckel auflegen, zum Kochen bringen. Dann auf sehr geringe Hitze stellen und den Reis dazugeben. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Den Topf vom Feuer nehmen.

Joghurtsauce unter den Spinat mischen. Spinat in eine Servierschüssel füllen, die Butter zerlassen, über den Spinat träufeln und heiß servieren.

Afiyet Olsun!

### **Zutaten**

500g Spinat, gewaschen und in Streifen geschnitten

50g Kochfett oder Butter

100g Zwiebeln, feingehackt

200ml Wasser

1/2TL Salz

100g Reis, gewaschen

Joghurtsauce mit Knoblauch (750g dicker Joghurt 5 Knoblauchzehen Salz)

Knoblauch mit Salz zerstoßen und unter den Joghurt rühren.

25g Butter

### **Gebirgssuppe**

Personen: 6

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

*Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Michael Menzel“ am 09.09.2002*

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?

Schreiben Sie uns: [redaktion@unterdemhalbmond.de](mailto:redaktion@unterdemhalbmond.de)