



<http://www.unterdemhalbmond.de>

## Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

### Vorspeisen

## Zucchinifladen

Müever

### **Zubereitung:**

Die Zucchini waschen und mit dem Messer in feine Längsstreifen schneiden. Dann fein würfeln. Die Zucchini mit den Eiern, Mehl und den Kräutern vermischen. Würzen mit Salz und Pfeffer und dem Rosenpaprika. Das Öl in der Pfanne erhitzen und mit einem Eßlöffel die Zucchiniportionen portionsweise in die Pfanne geben, etwas flachdrücken und von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Fladen auf einem Küchentuch erkalten lassen, damit das Fett abtropfen kann. Auf einem großen Teller die Fladen Pyramidenförmig aufschichten und mit Zitronenscheiben und Petersilienstengeln garnieren.

**Tipp:** Schmeckt super in Verbindung mit Cacik.

Afiyet Olsun!

### Zutaten

500 g Zucchini  
2 Eier  
4eßl. Mehl  
2 eßl. frisch gehackte Petersilie  
1 eßl. frisch gehackte Minzblätter  
1 eßl. frisch gehackter Dill  
1 teel. Rosenpaprika  
Salz und Pfeffer  
Reichlich Öl zum braten

### Gurken-Joghurt

Personen: 4  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Garzeit: 20 Minuten

*Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Franz Schrödl“ am 04.05.2004*

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