



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Vorspeise

Gerösteter Zwiebelsalat Pısmıs Soğan Salatası

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:

Pısmıs Soğan Salatası ist als Beilage zu gegrilltem Fisch oder Fleisch besonders zu empfehlen.

Afyet Olsun!

Zutaten

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

Gefüllte Weinblätter

Personen: 4
Zubereitungszeit: 30 Minuten 1/2
Garzeit: 2 Stunden

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Sonja“ am 12.12.2002

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