



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Gezwiebeltes

Soğanlama



1 Wurst
4 Zwiebel
4 Eier
1 KL Tomatenmark
6 EL Sonnenblumenöl
½ KL Pfeffer
1 KL Salz
1 Teeglas warmes Wasser

Die Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden und mit Salz gut einreiben bis sie weich geworden sind. In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel hinzugeben und dünsten bis sie sich zusammenziehen und kleiner werden.
Tomatenmark hinzugeben und dünsten bis der Geruch nicht mehr zu vernehmen ist. Danach dünn zugeschnittene Wurst hinzugeben und anbraten bis sie ihr Fett abgegeben haben.
Warmes Wasser und Pfeffer hinzugeben und den Deckel schliessen und weitere fünf Minuten köcheln lassen.
In diese Mischung anschliessend vier Mulden öffnen und in diese Mulden die Eier einschlagen. Köcheln lassen bis das Eiweiss fest geworden ist.
Heiss zu Tisch bringen.

Tipp: Gezwiebeltes ist in der Region Ankara eine leckere Eierspeise, die besonders im Winter zubereitet wird.