



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

Eier mit Zwiebeln

Soğanlı Yumurta



4 Eier
4 Zwiebel
1 Ei Mehl
1 Glas warmes Wasser
1 Dessertlöffel Salz
1 TL Pfeffer
1 TL rote Paprikaschoten

- # Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden.
- # In zwei Löffel Öl auf mittlerer Hitze glasig dünsten.
- # Ein Löffel Mehl hinzugeben und umrühren.
- # Nach 5 minütigem Rösten mit dem Mehl ein Glas warmes Wasser hinzugeben und bis die Zwiebel weich werden kochen lassen.
- # Danach Salz, Pfeffer und die Paprikaschoten hinzugeben und gut umrühren.
- # In einer Pfanne aus den Zwiebeln eine Nische formen und die Eier in diese Nischen einschlagen.
- # Mit ein paar Paprikaschoten die Eier verzieren.
- # Je nach Wunsch die Eier braten bis sie mehr oder weniger durch sind, anschließend vom Herd nehmen und warm servieren.

Tipp: Je nach Jahreszeit können in Scheiben geschnittene Tomaten hinzugegeben werden. Die Tomaten kurz vor dem einschlagen der Eier hinzugeben.