



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

Ei in Pida

Gobit



1 Ei
1 Lauchzwiebel
1 kleine Pida
½ TL rote Paprikaschote
Salz

- # Das Ei hart kochen, Lauchzwiebel säubern und waschen.
- # Hart gekochte Ei schälen und fein hacken.
- # Die Pida der Breite nach aufschneiden. Das fein gehackte Ei in die Pida verteilen.
- # Die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und auf das Ei geben.
- # Mit roter Paprikaschote und Salz bestreuen, die Pida zudecken und zusammenpressen.
- # Diese Zutaten sind für eine Person und können je nach Bedarf proportional gesteigert werden.

Tipp: "Gobit" ist eine im Industriegebiet Ankara's gerne gegessene Speise.