



Tesrube

Teşrube



1 kg Lammkeule ohne Knochen
4 Auberginen
8 Kebappidas
3-4 Petersilienäste
1 TL rote Paprikaschoten
2 EL Salz
Zum Marinieren:
1 mittel große Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL rote Paprikaschoten
1 TL Salz
Für die Soße:
1 ½ Gläser Joghurt
4 Knoblauchzehen
½ Glas Wasser
1 TL Salz

- # Fleisch in streichholzschachtelgroße Stücke zuschneiden, darauf die Mischung aus Olivenöl, Salz, Oregano, rote Paprikaschoten und geriebene Zwiebel gießen. Über die Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- # Am nächsten Tag in einer Teflonpfanne ohne zusätzliches Öl braten bis es an Farbe gewinnt und dann in einen Topf umfüllen und 3 Gläser Wasser hinzugeben und kochen lassen.
- # Während dieser Zeit die Auberginen schälen, in zwei teilen, um den bitteren Geschmack zu beseitigen Auberginen in Salzwasser legen.
- # Die Auberginen gut trocknen und in Olivenöl anbraten, und zu dem kochenden Fleisch hinzugeben. (das Fleisch muß mind. 35 Minuten gekocht werden.)
- # Die Pidas vom Vortag in quadratischer Form zuschneiden und auf den Boden des Serviertellers platzieren (1 Pida für 1 Portion), die Pida mit ein wenig Kochwasser des Fleisches tränken, dann Knoblauchjoghurt drüber gießen, ganz oben Auberginen und Fleisch in entsprechender Menge legen.
- # Zum verzieren mit Petersilie und rote Paprikaschoten bestreuen und servieren.

Tipp: Tesrube ist eine fast vergessene traditionelle Spezialität von Kilis.