



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

---

## Schafskopf Dürüm

Kelle Dürüm



1 Schafskopf  
4 Lavas Brot  
2 Tomaten  
2 Zwiebel  
Salz, Thymian, Cumian

- # 1 Schafskopf kochen. (Oder bereits gekochtes kaufen) abkühlen lassen.
- # Das ganze Fleisch abzapfen je nach Sorte (Wange, Augen, Zunge ...) zusammenlegen.
- # Lavas Brot in der Mitte in zwei schneiden.
- # In das Brot von jeder Art etwas hineingeben, darauf Tomatenscheiben, Zwiebelringe geben und mit Salz, Thymian und Cumian bestreuen.
- # Lavas Brot wie Dürüm zusammenlegen und servieren.

**Tipp:** Schafskopf Dürüm ist ein Straßenessen in Izmir mit dem Namen "söğus"