



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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 abzupfen 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 "sögus"