



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

Gepresste Klöse

Sikma Köfte



500 g Hackfleisch
1 Espressetasse Mehl
1 Ei
1 Zwiebel
1 TL schw. Pfeffer
1 TL Karbonat
1 Schale Joghurt
2 Gläser Fleischbrühe
1 Teeglas Öl
1 Dessertlöffel geschrotete Chili
2 TL Salz

- # Hackfleisch, Mehl, Ei, geriebene Zwiebel, Pfeffer, Karbonat und Salz 10-15 Minuten lang kneten.
- # Dünne fingerdicke Teile abreißen.
- # Die Klöse zuerst in Öl anbraten.
- # Später in Fleischbrühe 30-35 Minuten kochen.
- # Diese in ein Teller herauslegen.
- # Darüber Joghurt und in Öl angebratene rote Paprikapulver drübergießen.

Tipp: Die Klöse könne anstatt in Öl auch im Backofen angebraten werden und dann in der Fleischbrühe kochen.