



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

Sarimazi Pfanne

Sarimazi Tavasi



500 g Hackfleisch
1 Zwiebel
3 Kartoffeln
3 Tomaten
4 grüne Spitzpaprika
2 Dessertlöffel Salz
1 TL schw. Pfeffer
7 EL Öl

- # Hackfleisch, geriebene Zwiebel, 1 Dessertlöffel Salz und Pfeffer 10 Minuten kneten.
- # Während die Hackfleischmasse ruhen gelassen wird, Kartoffel schälen und in 1 cm breite Scheiben zuschneiden die Tomaten genauso zuschneiden.
- # Das Backblech mit 7 Eßlöffel Öl einölen. Zuerst eine Ebene mit Kartoffelscheiben und auf die Kartoffel eine Ebene Tomatenscheibe legen.
- # Auf diese Kartoffel und Tomatenebenen die vorbereitete Hackfleischmassen schütten und ausbreiten und mit einem Dessertlöffel Salz bestreuen.
- # Die Hackfleischmasse mit Tomaten und Paprika verzieren.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten lang backen und warm servieren.

Tipp: Sarimazi Pfanne ist ein beliebtes Gericht aus Antakya.