



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

---

## Erdapfel mit Olivenöl

Zeytinyağlı Yerelması



1 kg Erdapfel  
1 mittel große Karotte  
1 große Zwiebel  
1 ½ Teegläser Olivenöl  
½ Teeglas Reis  
2 Würfelzucker  
1 Kaffeelöffel Salz  
3 Gläser Wasser  
½ Bunt Dill

- # Erdapfel und Karotten schälen und walnußgroße zuschneiden.
- # Olivenöl in einen Topf erhitzen und grob gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Sobald die Zwiebel rosarot gedünstet ist Erdapfel und Karotte hinzugeben und weitere 10 Minuten dünsten.
- # Wasser und Salz hinzugeben.
- # ½ Stunde kochen und dann den Reis und Zucker hinzugeben.
- # Die ganzen Zutaten weitere 20 Minuten köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und mit feingehackter Dill bestreuen.
- # Lauwarm oder Kalt servieren

**Tipp:** In diese Speise könnte ein wenig Tomatenmark hinzugegeben werden, jedoch wird in der traditionellen Zubereitung türkischer Gerichte mit Olivenöl wird kein Tomatenmark verwendet.