



Schicke Mualla

Şık Mualla



8 längliche Aubergine
2 mittelgrosse Zwiebel
4 grosse Tomaten
1 Glas rote Linsen
1 EL Paprikamark
6 EL Sonnenblumenöl
1 Kaffeelöffel Trockenpfefferminz
½ Kaffeelöffel Cumian
½ Kaffeelöffel Pfeffer
1 Kaffeelöffel Salz
8-10 Petersilienzweige

- # Die Auberginen vom Stielansatz beginnend fingerdicke Streifen abschälen. Auberginen in ganzen Stücken für eine halbe Stunde in Salzwasser stehen lassen.
- # In der Zwischenzeit auf die ausgewaschenen roten Linsen zwei Gläser Wasser geben. Bei schwacher Hitze bis das Wasser verdampft ist köcheln lassen.
- # In einen Topf Öl und feingehackte Zwiebel geben und es rosarot dünsten. Dann Paprikamark und die gekochten roten Linsen unterrühren, einige Minuten anbraten.
- # Zerriebene Tomaten zufügen und bis zum Sieden kochen lassen danach unter umrühren Pfefferminz, Cumian, Pfeffer, Salz hinzugeben, Vom Herd nehmen.
- # Das Wasser der Auberginen gut abtropfen lassen, dann durch zwei waagrechte Schnitte in drei teilen, danach in 0,5 cm breite Streifen schneiden.
- # Auf den Boden eines Topfes die Auberginen einreihen, darauf ein wenig Linsengemisch geben. Bis die Zutaten aufgebraucht sind dieses Schicht für Schicht wiederholen.
- # Auf die oberste Schicht ein Glas Wasser sprengen, den Deckel des Topfes schliessen, zuerst bei mittlerer Hitze 10 Minuten, dann bei schwacher Hitze 20 Minuten insgesamt 30 Minuten lang kochen.
- # Lauwarm servieren und mit Petersilie abschmecken.

Tipp: Schicke Mualla ist eine Spezialität der Region Hatay Reyhanlı.