



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

Gebratene Zwiebel

Soğan Kızartması



3 große Zwiebel
1 Ei
1 Glas Milch
1 Glas Mehl
½ KL Salz
¼ KL Karbonat
Öl zum Braten

Die Zwiebel in 1 cm breite Scheiben zuschneiden. Die Mitte und die kleinen Scheiben für andere Gerichte bzw. Salata aufbewahren.

In einem kleinen Topf wenig Wasser zum Kochen bringen. Nun die großen Zwiebelringe hineinwerfen, sobald die Zwiebel glasig werden aus dem kochenden Wasser nehmen und mit kaltem Wasser auswaschen.

Während das Wasser durch den Sieb abtropft den Teig zubereiten. Ei, Milch, Mehl, Salz und Karbonat zusammen verquirlen.

Die Zwiebelringe in diese Mischung eindunken und anschließend in erhitztes Öl einwerfen, beide Seiten goldbraun braten und auf ein Papiertuch rauslegen.

Anschließend werden die Zwiebelringe auf deren überflüssiges Öl abgetropft sind auf ein Servierteller gelegt und serviert.

Tipp: Die beste Zwiebel zum braten sind die Zwiebel aus Marseille.