



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

Kanapee Surn

Sürn



4 Scheiben Brot
4 EL Quark
1 EL scharfer Paprikamark
5 EL Olivenöl
1 EL Thymian
1 EL gehackte Basilikum

In eine Rührschale Quark und Olivenöl geben und solange mischen bis eine homogene Paste entstanden ist.
Nach dem hinzugeben des Paprikamarks noch ein wenig mischen.
Schließlich die letzten Zutaten feingehackte Basilikum und Thymian hinzugeben und nochmals gut unterrühren.
Die Sürnmasse zugedeckt eine Stunde ziehen lassen.
Nach dieser Zeit auf die Brotscheiben schmieren und servieren.
Sürn kann in einem verschlossenen Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahrt und Tage später auch verzehrt werden.

Tipp: Sürn ist eine kugelförmige Käsespezialität, die der Region Antakya eigen ist.