



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

Dorfspeise

Köy Aziğı



½ Pkg Fädennudeln
150 g Hackfleisch
1 mittel grosse Zwiebel
1 mittel grosse Tomate
2 Spitzpaprika
1 EL Butter
3 EL Öl
1 KI Salz
3 Gläser Wasser

- # In einem Topf Öl erhitzen und die klein gehackten Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten.
- # Hackfleisch hinzugeben und so lange dünsten bis die Eigenflüssigkeit abgegeben wurde und verdunstet ist, dann geschälte und klein gewürfelte Tomaten hinzugeben. Die Tomaten so lange dünsten bis sie sich verformen und dann vom Herd nehmen.
- # In einem anderen Topf Butter zerlassen und anschliessend Nudeln hinzugeben und gelblich dünsten.
- # Zu diesen Nudeln nun die Hackfleischmischung, dünn geschnittene Paprika, Salz und 3 Gläser kochendes Wasser einfüllen.
- # Dorfspeise bei niedriger Hitze 10 Minuten kochen und hierbei ab und an umrühren. Danach kann es serviert und direkt zu Tisch gebracht werden.

Tipp: Diese Dorfspeise ist die Rezeptur aus der Region Çanakkale.