



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

Eichel in der Pfanne

Palamut Tava



2 Eichel
1 Teeglas Mehl
1 ½ KL Salz
Zum Braten:
1 Glas Öl

- # Die Eichel säubern, waschen und das überschüssige Wasser auf einen Papiertuch nehmen. Zuerst der Länge nach und anschliessend der Breite nach jede Eichel in vier Stücke zuschneiden.
- # Alle Stücke zuerst einsalzen anschliessend in das Teeglas Mehl, das sich in einem flachen Teller befindet eindunken.
- # In einer Pfanne Öl erhitzen und beide Seiten der Eichel anbraten.
- # Mit Zwiebel, Petersilienblätter und Zitronenscheiben verzieren und zu Tisch bringen.

Tipp: Nach dem waschen müssen die Eichel gut getrocknet werden, denn ansonsten spritzt es sehr stark während dem Bratvorgang.