

# **SYRISCHE KNOBLAUCHCREME (TOUM)**

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutatenliste für 2 Portionen:

6 Knoblauchzehen

1 Eiweiß

ca. 250 ml Sonnenblumenöl

1 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

## **Zubereitung:**

1. Den Knoblauch hacken oder durch eine Knoblauchpresse geben. Nun mit dem Zitronensaft und dem Salz in einem Mixer kurz mixen.
2. Das Eiweiß dazugeben und mixen, bis eine Creme entstanden ist.
3. Während des Mixens langsam und in mehreren Schritten (am besten tröpfchenweise) das Öl hinzugeben, sonst kann sich die Verbindung der Zutaten wieder auflösen.
4. Solange mixen, bis das Öl verbraucht wurde und sich mit der Knoblauchmasse gut verbunden hat.

# ARABISCHER MILCHRAHM (ASHTA)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutatenliste für 4 Portionen:

2 l Milch

1 EL Essig

1 Dose Kaymack

## **Zubereitung:**

1. Die Milch in einen Topf gießen. Aufkochen, dann den Essig dazugeben.
2. Die Milch gerinnt nun und es entsteht Rahm.
3. Die Masse durch ein Sieb geben, sodass nur noch Rahm übrigbleibt und keine Flüssigkeit mehr. Den Rahm gut ausdrücken.
4. Den Rahm mit der Dose Kaymack vermischen und mit einem Pürierstab kurz pürieren.

# MATETEE

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutatenliste für 1 Portion:

10 g Matetee

## **Zubereitung:**

1. Eine Tasse (idealerweise eine Kalebasse) mit dem Matetee auffüllen, bis etwa  $\frac{1}{3}$  der Tasse gefüllt ist.
2. Wasser mit einem Wasserkocher aufkochen und die Tasse damit aufgießen.
3. Den Tee ca. 5 Minuten je nach gewünschter Stärke ziehen lassen.
4. Mit einem Bombilla-Trinkhalm (Trinkhalm mit integriertem Sieb zum Auffangen der Teeblätter) trinken.



**Frühstück**

# **FLADENBROT-PIZZA MIT KÄSE (MANAKISH)**

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutatenliste für 6-7 Portionen:

1 x Grundrezept syrische Fladenbrote

200 g geriebener Mozzarella

200 g geriebener Gouda

½ Hirtenkäse,

1 TL Schwarzkümmelöl

## **Zubereitung:**

1. Bereiten Sie das Grundrezept syrische Fladenbrote vor, geben Sie die ausgerollten Fladenbrote aber noch nicht in den Ofen.
2. Den Mozzarella, den Gouda und den Hirtenkäse mit dem Schwarzkümmelöl in einer Schüssel vermischen.
3. Den Belag gleichmäßig auf den Fladenbroten verteilen.
4. Backen Sie die Brote nun weiter nach dem Grundrezept.