



INTERNATIONALE REZEPTE

KABAKLI MÜCVER

... AUS DER TÜRKEI



ZUCCHINI-PFANNKUCHEN

Die türkischen Zucchini-Pfannkuchen sind ungefähr so groß wie deine Handfläche und werden in der Pfanne mit viel Öl gebraten. Daher erinnert ihr Aussehen an Reibekuchen oder Kartoffelpuffer. Die Pfannkuchen schmecken zu Salat, Gemüse oder einem Fleischgericht. Du kannst sie aber auch pur genießen! Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen.

Du brauchst für 20–25 Pfannkuchen:

- 2 große Zucchini
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Joghurt
- 10 Esslöffel Mehl
- Milch
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- Dill und Petersilie
- Öl

Und außerdem:

- Reibe für die Zucchini
- Küchenpapier

So geht's:

Wasche die Zucchini und schneide die Enden ab. Rasple die Zucchini mit einer Reibe und passe dabei gut auf deine Finger auf! Eier (ohne Schale) in die Schüssel geben und mit dem Joghurt und den zerkleinerten Zucchini mit einem Löffel vermischen. Danach Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie dazugeben. Füge so viele Kräuter und Gewürze hinzu, bis es dir gut schmeckt. Je häufiger du kochst, desto mehr bekommst du ein Gefühl für die nötige Menge. Gib nun noch das Mehl dazu und rühre alles gut durch, damit möglichst keine Klumpen entstehen. Jetzt musst du noch einmal deinen Kochkünsten vertrauen: Gieße so viel Milch dazu, dass die Masse weder zu flüssig noch zu dick ist. Wenn du einen Löffel vom Teig nimmst, sollte der Teig langsam vom Löffel fließen.

Nun werden die Pfannkuchen gebraten. Da heißes Öl sehr gefährlich sein kann, sollte dir dabei ein Erwachsener helfen. Erhitze das Öl in einer Pfanne und löfle den Teig hinein. Die türkischen Pfannkuchen sind kleiner als wie wir sie kennen. In eine Pfanne passen 4 bis 5 Stück. Wende den Pfannkuchen, wenn die eine Seite ein bisschen braun ist. Wenn auch die andere Seite fertig ist, hole die Pfannkuchen heraus und lege sie auf ein Küchenpapier, damit das Öl abtropfen kann. Kurz abkühlen lassen und schon kannst du die Kabakli Mücver probieren. Afiyet Olsun!