

FATTAH MAKDUSS



AUS SYRIEN

Zutaten

- 1 kg Aubergine
- 2 Zwiebeln
- 500 g Tomaten
- 250 g Tahina
- 250 g Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Granatapfelmelasse
- Saft von zwei Zitronen
- 500 g Rinderhackfleisch
- Pita-Brot
- Petersilie
- Salz
- Olivenöl



Zubereitung

1. Auberginen schälen, in Ringe schneiden und anbraten.
2. Zwiebeln in Scheiben und Tomaten in kleine Stücke schneiden.
3. Die angebratenen Auberginen in einen Topf geben und etwas Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Tomatenmark, Granatapfelmelasse, Salz und etwas Zitronensaft hinzufügen. Die Zutaten solange schmoren, bis sie gar sind.
4. Das Rinderhackfleisch anbraten.
5. Das Brot in kleine Stücke schneiden, in Öl knusprig anbraten und auf ein Tablett legen.
6. Joghurt, Tahina, den restlichen Zitronensaft und gepressten Knoblauch mischen und die Mischung auf das Brot geben.
7. Anschließend die gekochte Sauce darüber geben, oben drauf das gebratene Fleisch und die Petersilie.



Bundesministerium
des Innern, für Bau
und Heimat



L.I.S.T.
Lösungen
im Stadtteil
Stadtentwicklungs-
gesellschaft mbH



berlin Berlin
Senatsverwaltung
für Stadtentwicklung
und Wohnen
Bezirksamt
Steglitz-Zehlendorf