Omelette mit Honig
Mirtoğa

Mirtoğa ist ein beliebtes Frühstücksgericht in Ostanatolien, eine Spezialität aus Van und ein einfaches Gericht, dessen man nie überdrüssig wird, vor allem, wenn es mit dem köstlichen und charakteristischen lokalen Kräuterkäse, dem berühmten Honig aus Kars und im Samowar bereitetemTee serviert wird.
In ganz Anatolien gibt es eine Reihe von Speisen, die traditionell als erstes Mahl für eine junge Mutter nach der Geburt ihres Kindes empfohlen werden. Mirtoğa ist dabei der am meisten bevorzugten Gerichte.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eierspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Ei(er)
¼ TL Salz
125 g Butter
100 g Mehl
Dazu servieren
2 TL Honig

Vorbereitung
Eier und Salz mit einer Gabel gründlich verquirlen.
Zubereitung
In einer kleinen Bratpfanne bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen, das Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel 5 bis 7 Minuten rühren, bis die Masse goldgelb zu werden beginnt. Die Eier darübergießen und rasch unterrühren. Die Bratpfanne schütteln, bis der Boden der Omelette leicht Farbe annimmt, dann mit einem Spachtel wenden und die andere Seite braten. Mirtoğa heiß und mit Honig beträufelt servieren.

© 2026 coquina.de