



Omelette mit Honig

Mirtoğa

Mirtoğa ist ein beliebtes Frühstücksgeschicht 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 bereitetem Tee 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.