

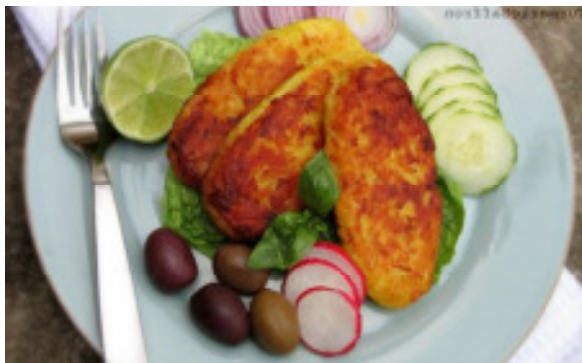
BENN Wartenberg

Manchmal bleiben gekochte Kartoffeln vom Essen übrig, die man gut für ein **persisches Gericht** namens KUKU Sibzamini verwenden kann.

****ZUTATEN: ****

- 2 große Kartoffeln
- 4 Eier
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Mehl
- 1/4 TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer

Foto Quelle: <https://www.pinterest.de/pin/12455336445790881/>



****Zubereitung:****

1. Die Kartoffeln grob zerstampfen.
2. Zwei Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne mit Kurkuma braten. Füge den Knoblauch hinzu und brate ihn kurz an, dann lass alles abkühlen.
3. Vier Eier in einer Schüssel aufschlagen und zu den Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch geben.
4. Füge Mehl hinzu und rühre alles gut um. Würze es mit Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack.
5. In einer Pfanne gibst du genug Öl, um den Boden zu bedecken. Verwende einen Esslöffel, um etwa 1 bis 2 Esslöffel der Mischung vorsichtig in das heiße Öl zu geben. Verteile die Masse gleichmäßig, um flache Kuchlein zu formen. Brate die Kartoffelmasse etwa 5 Minuten lang, bis sie fest wird und auf beiden Seiten leicht goldbraun ist.

Serviere die fertigen Kuku Sibzamini heiß. Du kannst sie entweder mit Joghurt und den eingelegten Gemüsen deiner Wahl oder alternativ mit einem persischen Salat genießen.