

Balik Ekmek

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Eigelb	50 g Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Avocado	1 Tomate	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Makrele (küchenfertig)	2 kleine Sucuk-Würste	1 mittel-großes Fladenbrot
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	Salz
Pfeffer		

Die Zitrone auspressen. Das Eigelb mit dem Zitronensaft verrühren und langsam Rapsöl einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado schälen und halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Tomate in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

Die Makrele und die Sucuk getrennt in zwei Pfannen ohne Fett anbraten, bis der Fisch gerade nicht mehr glasig und die Wurst rundum gebräunt ist. Beides ein wenig abkühlen lassen.

Das Fladenbrot halbieren und mit der Zitronencreme dick bestreichen. Die Tomatenscheiben, die Avocadospalten und die Zwiebelringe darauf verteilen. Die Makrele und die Sucuk klein schneiden und auf die Brötchen geben.

Zum Schluss Dill und Minze, und auf jeden Fall etwas Zitronencreme, auf die Makrele geben.

Ali Güngörmüs am 15. Mai 2015