

9

Harakesbaoo

Syrien, Damaskus

Alte Leute bereiten diese Suppe gerne für ihre Familien zu. Alle Speisen werden mit Zitrone, Olivenöl und gebackenem Teig serviert.

Zutaten:

- 250 ml Olivenöl
- 200 ml Granatapfelsirup
- 3000 ml Wasser
- 1 kg Linsen
- 2 kg Zwiebeln
- 300 g Teig
- 100 g Knäckebrötchen
- 50 g Knoblauch
- 1 Bund frischer Koriander
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Zuerst Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden. Dann mit Butter dünsten. Die Linsen kurz mit Olivenöl anbraten, sofort mit dem Wasser löschen und anschließend aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und dem Granatapfelsirup würzen. Die Teigrollchen dazu und mit Knäckebrötchen servieren.

Saleh Falyoun und Ramzi Aljat / Marburg