



Rezept: Kurdische Kutilk

Ein Rezept für Kutilk findet sich hier:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1395691244477604/Original-kurdische-Kutilk.html>

Unterschiede zu unserer Zubereitungsart

Zutaten:

Nicht verwendet haben unsere Köche und Köchinnen:

- Paniermehl, Eier, Zitrone, Oregano

Zubereitung:

- Die rohe Fleischfüllung wurde in den Teig gepackt (nicht anbraten)
- Die Kutilk haben wir frittiert (in der Pfanne im Öl gebacken), nicht gekocht

Dazu passt:

Gurkensauce:

- 1 Salatgurke, in kleine Würfel schneiden
- 500 g Jogurt natur, evtl. etwas weniger
- Wenig Knoblauch, nach Belieben
- Getrocknete Minze