



***Ein glückliches kleines Stück Brot,  
bringt 100 Hungernde aus der Not***

**لقمة هنيئة ، تكفي مئة.**

# Kalte Soßen

## السّوسات الباردة

## Essigdressing

سسوة خل

### Zutaten:

- 4 EL Kräuteressig
- 6-8 EL Olivenöl
- 1/4 TL Zucker
- 3-4 EL gemischte Kräuter (z.B. Oregano, Petersilie etc.)
- 1 feingehackte Schalotte
- Salz und Pfeffer

### So wird es gemacht:

- 1) Kräuteressig, Olivenöl und Zucker in einer Schüssel verrühren
  - 2) Die Kräuter und die Schalotte dazugeben
  - 3) Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 

## Joghurtsoße / salaTet zabäadi

سلطة زبادي

### Zutaten:

- 1 Tasse Joghurt
- 1/2 TL gemahlene Pfefferminze
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Petersilie

### So wird es gemacht:

- 1) Joghurt rühren.
- 2) Knoblauch und Zitrone beifügen.
- 3) Salz und Pfefferminz beifügen.
- 4) Nochmals rühren.
- 5) Garnieren mit Petersilie.



# *Warme Soßen*

## الصَّلصات الساخنة

*Iß das Brot deines Freundes  
und du machst ihm Freude;  
iß das Brot deines Feindes und  
er fühlt sich geschädigt.*

كل عيش حبيبك تسره،  
وكل عيش عدوك تضره.

# Knoblauchsoße

صلصة توم

## Zutaten:

- 2 EL Butter
- 3 EL Essig
- 3-4 Knoblauchzehen

## So wird es gemacht:

- 1) Die Butter in der Pfanne zerlassen
- 2) Den gepressten Knoblauch dazugeben und 2 Min. dünsten
- 3) Den Essig dazufügen und die Pfanne vom Herd nehmen

**Die Soße paßt gut zu der Lammsuppe oder Linsensuppe**

