



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

لقطة هنية ، تكفي مية .

Kalte Soßen

السُّوَسَاتُ الْبَارِدَةُ

Essigdressing

سوسة 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.
-

Joghurtoße / salaTet zabäädi

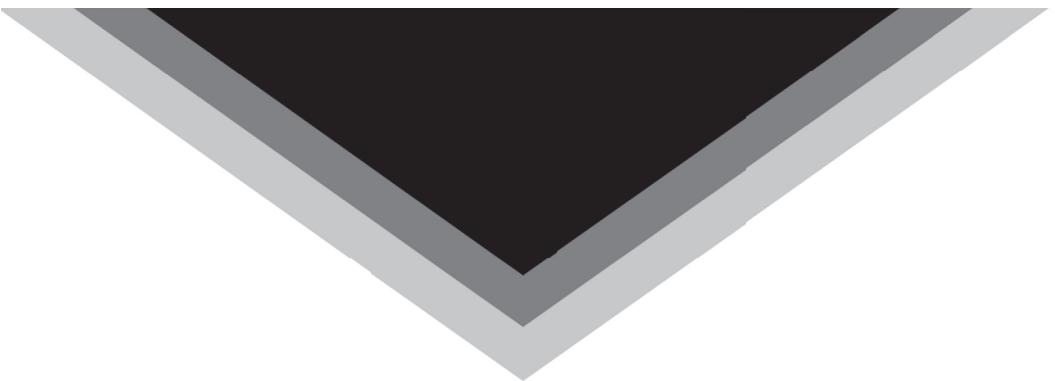
سلطة زبادي

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.



Warne Soßen

الصلّصات السّاخنة

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

كل عيش حبيبك تسرّه،
وكل عيش عدوّك تخربه.

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

