

MüCVER

ergibt 16 türkische Zucchettiküchlein

750 g Zucchetti, geschält, an der Röstiraffel gerieben

1 1/2 TL Salz (ca.)

3 Eier, verklopft

300 g Feta-Käse, an der Röstiraffel

1 1/2 EL Dill, gehackt

3 EL Mehl

Pfeffer aus der Mühle

Oliven- oder anderes Öl zum Braten

Zucchetti in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen, mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Gut ausdrücken und mit Haushaltspapier möglichst trockentupfen.

Restliche Zutaten gut daruntermischen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Masse in ca. 16 Portionen teilen, je 3-4 davon mit einem Löffel ins heiße Öl geben, flachdrücken, unter vorsichtigem Wenden beidseitig während 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Herausnehmen, warm stellen. Mit den restlichen Portionen gleich verfahren.

Die Zucchettimasse ist recht feucht, sie hält beim Braten jedoch zusammen.