



ATAIF

Ataif sind die süße Antwort auf die Teigtasche des Hauptgangs, es handelt sich dabei um eine beliebte arabische Süßspeise, die ihren Ursprung in der levantinischen Küche hat. Ataif werden mit verschiedenen Früchten, Nüssen oder Cremes gefüllt und am Ende einer Mahlzeit zusammen mit einem guten und starken türkischen Kaffee serviert. Sie werden im Prinzip wie die Pfannkuchen oder Crêpes der europäischen Küche hergestellt, das heißt, man gibt kleine Mengen Teig in eine Pfanne und wendet die dabei entstehenden Fladen. Sie sind herrlich luftig, schmecken nach frischer Hefe und besitzen typischerweise kleine Luftblasen und einen schönen Glanz. Diese kleinen Pfannkuchen können, wenn sie gefüllt sind, angebraten oder gebacken und dann zur Krönung mit Orangenblütenwasser oder Rosenwasser beträufelt werden.



Durch die Altstadt von Nazareth ziehen meist allerlei verlockende Essensgerüche, da die Menschen hier sehr eng beieinander leben.