



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Blätterteiggebäck

Milföy Çöreği



8 Blätterteig
1 Glas gehackte Walnüsse
1 Ei

- # Die Blätterteige aufweichen lassen und anschliessend mit dem Nudelholz unter Bewahrung der quadratischen Form bis zur zweifachen Grösse ausrollen.
- # 1/3 des Teigs falten und diese Faltfläche ausreichend mit der Füllmasse aus Walnüsse und Ei belegen.
- # Diese Füllung nun mit dem Teig zudecken. Von oben und unten einschlagen. Das Gebäck sieht wie ein quadratischer Paket aus.
- # Jedes Gebäck auf diese Weise zubereiten, in ein eingeeöltes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen bis die Oberfläche goldbraun gebacken ist.

Tipp: Zu den Walnüssen kann ein wenig getrocknete Trauben hinzugegeben werden.