Knoblauchhappen

Sarımsaklı Lokma

1 Fertigbrotteig
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl
½ KL Salz
10-12 Petersilienzweige
Zum Braten:
2 Gläser Öl

In den Ferttigteig die in Salz zerstampfte Knoblauchzehen, Öl und feingehackte Petersilie hinzugeben und kneten, anschliessend 20 Minuten lang ruhen lassen.
Nach dieser Zeit vom Teig walnussgrosse Stückchen entnehmen, zu Kügelchen formen und im erhitzten Öl rosarot braten.
Anschliessend auf Papiertuch herausnehmen damit das zu viele Öl abgesaugt werden kann.
Lauwarm servieren.

Tipp: Der Teig kann auch frisch zu Hause zubereitet werden, hierzu Trockenhefe, 1 ½ Gläser lauwarmes Wasser, 2 EL Öl, aufnehmbare Menge Mehl und ein Kaffeelöffel Salz zu einem Teig kneten.