Fladenbrotgebäck

Pide Çöreği

1 Ei
1 Eiweiss
1 Teeglas Sonnenblumenöl
½ Teeglas Olivenöl
1 Glas Joghurt
1 KL Salz
5 ½ Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
Für die Masse:
9 Salamischeiben
2 gekochte Kartoffel
1 Spitzpaprika
½ KL Salz
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

In eine Rührschale Ei, Eiweiss, Olivenöl, Sonnenblumenöl ve Joghurt hineinfüllen und mit einer Gabel oder einem Schneebesen vermischen.
Die Hälfte des gesiebten Mehls, Salz und Backpulver hineinfüllen und kneten. Die Restmenge des gesiebten Mehls nach und nach unter kneten hinzufügen bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
Den Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten, Salami dünn zuschneiden, gekochte Kartoffel hobeln, die Spitzpaprika klein hacken und ½ Löffel Salz hinzugeben und vermischen.
Von diesem Teig eiergrosse Stücke entnehmen, auf einer mehligen Unterlage mit den Fingerspitzen oval in der Grösse eines Dessertteller ausrollen.
In die Mitte genügend von der Füllmassse geben die Spitzen zusammenlegen und die Ränder nach innen einschlagen.
Die gesamten Gebäckstücke in das eingeölte Blech legen und mit Eigelb bestreichen.
Das Blech in das zuvor auf 180 vorgeheizten Backofen schieben und das Gebäck goldbraun backen.
Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Das Fladenbrotgebäck kann mit gehobeltem Käse bestreut werden.