



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

---

## Gebäck

### Poğaç



2 Eier  
1 Glas Joghurt  
½ Glas Öl  
1 Pg. Backpulver  
1 KL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Schwarzkümmel  
1 kleines Stück Käse  
8-10 Petersilienzweige

- # Ein ganzes Ei, Eiweiß, Joghurt, Öl, Backpulver, Salz und nach und nach Mehl hinzufügen und kneten. Solange kneten bis der Teig nicht an den Händen klebt.
- # Eine Stunde ruhen lassen.
- # ½ zitronengroße Teile entnehmen und mit den Fingern auf der Arbeitsplatte so groß wie eine Teeglasuntertasse formen.
- # In die Mitte geriebenen Käse und fein gehackte Petersilie geben und genau in der Mitte zusammenlegen.
- # Diesen Vorgang so lange wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
- # Gebäck auf ein eingöltes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Bei 190 Grad goldbraun braten.

**Tipp:** Auf Wunsch kann man ein Dessertlöffel Mahalep hinzufügen.