



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı 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.