

Diyarbakir Gebäck Diyarbakır Çöreği



1 Glas lauwarme Milch

½ Pg frische Hefe

1 EL Zucker

1/2 Glas Öl

1/2 Glas geschmolzene Margarine

1 EL Sesam

1 EL Schwarzkümmel

1 EL Mahalep

1 KL Salz

Aufnehmbare Menge Mehl

1 Ei

- # In lauwarmer Milch Hefe und Zucker auflösen.
- # Ein wenig Mehl hinzufügen und anfangen zu kneten.
- # Dazu Schwarzkümmel, Mahalep, Salz und Sesamkörner geben ein wenig kneten anschließend Olivenöl und geschmolzene Margarine hinzufügen.
- # Nach und nach Mehl hinzufügen und zu einer mittelfesten Teigmasse kneten.
- # Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann mit dem Nudelholz fingerdick ausrollen. Mit dem Messer Stücke in der Größe einer rechteckigen Teeglasuntertasse herausschneiden.
- # In ein eingeöltes Backblech legen und mit geschlagenem Eiweiß und Eigelb bestreichen.
- # Bei 185 Grad goldbraun backen.

Tipp: DiesesGebäck bei besonderen Ereignissen in Diyarbakir angeboten.