Bardak Alti (Glasboden)

Bardak Altı

3 ½ Gläser Mehl
1 Glas Joghurt
½ Glas Öl
½ Glas Wasser
1 ½ KL Salz
Für die Füllung:
250 g magerer Hackfleisch
1 mittel große Zwiebel
1 Spitzpaprika
1 TL Paprikamark
1 TL Tomatenmark
1 TL Pfeffer
1 KL Salz
4 Petersilienzweige
Öl zum Braten

In eine Rührschüssel Joghurt, Öl, Wasser und Salz hinzugeben.
Unter umrühren nach und nach Mehl hinzugeben. Den Teig eine halbe Stunde gären lassen.
Während dessen die Füllung zubereiten. Hierzu fein zugeschnittene Zwiebel, grüne Spitzpaprika, Eier, Paprikamark, Tomatenmark, Salz und feingehackte Petersilie zusammenmischen.
Den Teig in 12 gleich grosse Stücke aufteilen. Zwischen den handflächen zu Teigknödel formen und anschließend mit dem Nudelholz in der Größe eines Desserttellers ausrollen.
Alle Teigknödel auf die gleiche Weise ausrollen und anschließend mit den Fingerspitzen die Mitte des Teiges anfeuchten, die zubereitete Füllung/Soße auf den Teig gleichmässig verteilen und aufdrücken und die Ränder umfalten.
Im erhitzen Öl zuerst die Seite mit dem Hackfleisch dann die andere Seite braten und auf ein Papiertuch herauslegen.
Warm servieren.

Tipp: "Bardak Altı" spritzt während dem Braten, deshalb ist Vorsicht geboten.