



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

## Rätseldessert

Muamma Tatlısı



2 Fertigyufka  
1 Glas zerrupfte Hühnerbrust  
1 Glas Walnüsse  
3 KL Zucker  
2 KL Zimt  
1 Glas Öl  
½ Glas Wasser  
Für den Sirup:  
2 ½ Gläser Zucker  
3 Gläser Wasser  
1 EL Zitronensaft

# Zuerst den Sirup zubereiten. In einen Topf Zucker und Wasser geben und zum kochen bringen, anschliessend Zitronensaft einspritzen und einige Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

# Auf das in Wasser gegartete, dünn zugeschnittene und fettarme Hühnerfleisch grob gemahlene Walnüsse, 3 Esslöffel Zucker und Zimt hinzugeben und gut vermischen. Auf diese Weise wird die Füllung zubereitet.

# Jede Yufka in vier teilen, man erhält aus 2 Yufkas 8 dreieckförmige Schnitte.

# Die dreieckförmige Yufkaszuschnitte mit Wasser beschmieren und auf die breite Seite ein wenig von der Füllmasse geben und zusammenrollen.

# Die Rulos um die eigene Achse drehen und mit der Spitze nach unten auf ein eingeöltes Blech legen.

# In den kalten Backofen das Blech hineinschieben und den Backofen auf 175 Grad schalten und rosarot backen.

# Vom Backofen nehmen und die warmen Rätseldesserts mit dem kalten Sirup übergießen.

# Mindestens vier Stunden ruhen lassen und servieren. Wenn es am Folgetag serviert wird kann sich der Geschmack viel besser entfalten.

**Tipp:** Die Füllung verleiht dem Gaumen einen fabelhaften Geschmack, jedoch kann man nicht herauschmecken, dass es aus Hühnerfleisch besteht. Deswegen hat die Süßspeise ihren Namen "Muamma Tatlısı - Rätseldessert" wohl verdient.