



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

Blätterteiggebäck

Milföy Çöreği



8 Blätterteig
1 Glas gehackte Walnüsse
1 Ei

Die Blätterteige aufweichen lassen und anschliessend mit dem Nudelholz unter Bewahrung der quadratischen Form bis zur zweifachen Grösse ausrollen.

1/3 des Teigs falten und diese Faltfläche ausreichend mit der Füllmasse aus Walnüsse und Ei belegen.

Diese Füllung nun mit dem Teig zudecken. Von oben und unten einschlagen. Das Gebäck sieht wie ein quadratischer Paket aus.

Jedes Gebäck auf diese Weise zubereiten, in ein eingeöltes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen bis die Oberfläche goldbraun gebacken ist.

Tipp: Zu den Walnüssen kann ein wenig getrocknete Trauben hinzugegeben werden.