



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

Gebratener Paprikateigstücke

Biberli Hamur Kizartmasi



1 Fertigbrotteig
1 rote Paprikaschote
1 kleine Zwiebel
1 Glas Quarkkäse
½ KL Salz
3 EL Olivenöl
Zum Braten:
1 ½ Gläser Öl

- # In den Fertigbrotteig dünn gehackte Zwiebel und klein geschnittene entkernte rote Paprikaschotten und Salz hinzugeben und kneten.
- # Danach Quarkkäse und Olivenöl hinzugeben und wieder kneten. Den Teig zudecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Anschliessend eine Hand anfeuchten und durch zusammenpressen etwas grössere Teigstücke wie eine Walnuss zwischen Zeigefinger und Daumen herauspressen. Diese Teigstücke in den Löffel in der anderen Hand legen und in das erhitzte Öl geben.
- # Die Paprikateigstücke goldbraun gebraten werden. Auf einen Papiretuch herauslegen, damit das zu viele Öl abgegeben werden kann.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: In diese Paprikateigstücke kann man auch eine gekochte und gehobelte Kartoffel unterkneten.