



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

Knoblauchhappen

Sarımsaklı Lokma



1 Fertigbrotteig
3 Knoblauchzehen
2 EL Öl
½ KL Salz
10-12 Petersilienzweige
Zum Braten:
2 Gläser Öl

- # In den Fertigteig die in Salz zerstampfte Knoblauchzehen, Öl und feingehackte Petersilie hinzugeben und kneten, anschliessend 20 Minuten lang ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit vom Teig walnussgrosse Stückchen entnehmen, zu Kügelchen formen und im erhitzten Öl rosarot braten.
- # Anschliessend auf Papiertuch herausnehmen damit das zu viele Öl abgesaugt werden kann.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Der Teig kann auch frisch zu Hause zubereitet werden, hierzu Trockenhefe, 1 ½ Gläser lauwarmes Wasser, 2 EL Öl, aufnehmbare Menge Mehl und ein Kaffeelöffel Salz zu einem Teig kneten.