



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

Käsetorte

Peynirli Tart



½ Pkg Butter oder Margarine
1 Glas Joghurt
1 Eiweiss
1 Pkg Backpulver
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse
8-10 Petersilienzweige
1 KL geschrotete Paprikapulver
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
1 Kaffeetasse Milch

- # Weiche Butter, Joghurt, Eiweiss und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Fingerspitzen kneten.
- # Mehl und Backpulver hinzugeben und zu einem weichen Teig kneten. Den Teig zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.
- # Währenddessen die Füllung zubereiten. Käse reiben, Petersilie klein hacken und geschrotete Paprikapulver hinzugeben.
- # Vom Teig ein faustgrosses Stück entnehmen den Rest mit dem Nudelholz so weit ausrollen bis es über dem Tortenrand herausragt.
- # Den ausgerollten Teig in die eingefettete Tortenform einlegen. Die Käsefüllung eben auf dem Teig ausbreiten.
- # Die faustgrosse Teigmasse etwa in der Breite eines Messerstils ausrollen. Entweder mit einem Messer oder einem Pizzaschneider etwa einen fingerbreit zuschneiden.
- # Diese Streifen auf die Käseschicht käfigförmig legen. Mit der Mischung aus Eigelb und Milch beschmieren.
- # Die Torte im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Tipp: Mit dem Teig kann man mit unterschiedlichen Gemüsesorten verschiedene Gemüsetorten zubereiten.