



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

Scharfes Gebäck

Acı Çörek



1 kleines Stück Weisskäse
1 mittel grosse Kartoffel
1 Teeglas Öl
1 Glas Joghurt
2 KL geschrotete Chili
1 Pkg Backpulver
1 Eiweiss
½ KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 EL Sesamkörner
1 Eigelb
1 EL Milch

- # In eine tiefe Rührschale Käse und rohe Kartoffel einhobeln. Öl, Joghurt und Eiweiss hinzugeben und die Zutaten mit einem Löffel gut vermischen. Danach geschrotete Paprika, ein wenig Mehl, Salz und Backpulver hinzugeben und kneten.
- # So lange Mehl unter Kneten hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Den Teig zudecken und 15-20 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit vom Teig eiergrosse Stückchen entnehmen, zu Kugel formen und in ein eingöltes Backblech einreihen.
- # Das Gebäck zuerst mit der Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und anschliessend mit Sesamkörner bestreuen.
- # In den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen (25-30 Minuten).
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Die Kartoffel im Teig führt dazu, dass das Gebäck länger ihre Frische beibehalten.