



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

Gärtnergebäck

Bahçıvan Çöreği



1 ½ Teeglas Öl
2 Gläser Joghurt
1 Ei
1 Eiweiss
1 KL Karbonat
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
3 Würstchen
1 grosse gekochte Kartoffel
1 Teeglas gehobelter Weisskäse
7-8 Petersilienzweige
1 TL Salz
Für die Füllung:
1 Eigelb

- # In eine tiefe Rührschale zuerst die flüssigen Zutaten wie Joghurt, Ei, Eiweiss und Öl hinzugeben und vermischen bis es geschmeidig geworden ist.
- # Danach Salz und unter stetigem Kneten Mehl und Karbonat hinzugeben und eine Teigmasse mit der Festigkeit eines Ohrläppchens formen.
- # Den Teig zudecken und eine halbe Stunde lang ruhen lassen.
- # Währenddessen die Füllung zubereiten. Hierzu sehr dünn geschnittene Würstchen, gehobelte gekochte Kartoffel und Weisskäse, fein gehackte Petersilie und Salz vermischen.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen und zu Kügelchen verarbeiten. Danach auf einer mehligem Unterlage mit den Fingerspitzen in der Grösse einer Teeuntertasse ausweiten.
- # In die Mitte des Teiges genügend von der Füllmasse der Länge nach geben und von Rechts und Links den Teig nach innen wenden.
- # Das zubereitete Gebäck in ein eingeeöltes Backblech mit ein wenig Abstand einreihen, die Oberflächen mit Eigelb bestreichen und in den zuvor auf 185 Grad vorbereitet Backofen schieben und rosarot backen.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Um den Geschmack des Gärtnergebäcks zu erhöhen, können in die Füllmasse Zutaten wie Kumian, Pfeffer und rote Paprikapulver hinzugegeben werden.