



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 eingeöltes 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.