



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

Zwiebacksticks

Galeta



½ Packung Hefe
¾ Glas lauwarmes Wasser
1 Espressotasse Öl
3 Gläser Mehl
1 EL Zucker
1 KL Salz

- # In eine tiefe Schale lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker zusammenmischen.
- # Salz und zwei Gläser Mehl dazugeben und kneten.
- # Öl und ein Glas Mehl hinzufügen und kneten.
- # Teig eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.
- # Danach von diesem Teig halbe zitronengroße Teile entnehmen.
- # Auf der Arbeitsplatte zu Stiften verarbeiten.
- # Zwiebacksticks auf ein eingeöltes Backblech einreihen und 20 Minuten ruhen lassen.
- # Zwiebacksticks in den Backofen geben und bei 190 Grad 40 Minuten backen.
- # Backofen ausschalten und die Zwiebacksticks im Backofen abkühlen lassen.

Tipp: Auf Wunsch kann man die Oberfläche mit Eiweiß beschmieren und mit Sesamkörner und/oder Schwarzkümmel bestreuen.