



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

Gefüllte Brötchen

Ekmek Dolması



½ Packung Hefe
7 Gläser Mehl
2 Würfelzucker
2 Gläser Wasser
1 Prise Salz
1 Ei
Für die Füllung;
500 g feingewürfelte Lammfleisch
4 EL Öl
2 Zwiebel
2 Tomaten
1 KL Paprikamark
Salz, Pfeffer

- # In eine Rührschüssel Hefe in kleinen Stücken, Zucker und ein Glas lauwarmes Wasser geben.
- # Nach dem auflösen des Zuckers und der Hefe im Wasser, Eiweiß, Salz und die Restmenge an einem Glas lauwarmem Wasser hinzugeben und umrühren. Nach und nach Mehl unterrühren um einen konsistenten Teig zu erhalten.
- # Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Fleisch im Öl anbraten sobald die Eigenflüssigkeit des Fleisches verdampft ist feingehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Sobald die Zwiebel angedünstet sind die geschälten und in kichererbsengroß gehackte Tomaten hinzugeben.
- # Wenn die Tomaten durch sind Paprikamark, Salz und Pfeffer hinzugeben und weitere fünf Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen.
- # Während die Füllung abkühlt den Teig in acht gleichgroße Teile aufteilen, den Teigteilen eine runde Brötchenform geben und in einen leicht eingeölten Backblech legen und mit dem Eigelb bestreichen. Im Backofen bei 210 Grad backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und mit ein wenig Wasser besprenkeln.
- # Nach dem abkühlen die Brötchen oben wie einen Deckel aufschneiden und aushöhlen.
- # Nun die zuvor vorbereitete Füllung einfüllen.
- # In einen Backblech einreihen und weitere 5-10 Minuten in den Backofen geben. Auf einen Servierteller geben und außen um die Brötchen herum mit Füllflüssigkeit begießen und warm servieren.

Tipp: Das Innere der Brötchen trocknen und dann bei der Herstellung von Klößchen verwenden.