



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

Blätterteiggebäck

Gözleme Böreği



4 Yufka
1 kleiner Block weißer Käse
Ausreichende Menge Öl

- # Yufka auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit dem Pinsel mit Öl bestreichen.
- # 1/3 der Yufka von der Seite falten.
- # In die Mitte geriebenen Käse legen.
- # Nun von der gegenüberliegenden Seite das andere 1/3 auf das Käse legen.
- # Die übrigen Seiten mit Öl bestreichen.
- # Die Ober- und Unterseiten in die Mitte zusammenfalten, so dass man eine quadratische Form erhält.
- # In eine Pfanne, in die die Gözleme hineinpasst einen Löffel Öl geben und bei niedriger Hitze erhitzen.
- # Danach die Gözleme in die Pfanne geben und beide Seiten unter wenden anbraten. Danach in einen Servierteller herauslegen.
- # Warm servieren.

Tipp: Gözleme Gebäck hat das Aussehen eines Gözlemes aber den Geschmack eines Gebäcks.