



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

Bündelgebäck

Bohça Böreği



1 Pkg. Hefe
4 Gläser Mehl
½ Glas lauwarme Milch
1 Teeglas Joghurt
1 Teeglas Öl
2 Würfelzucker
1 ½ KL Salz
Für die Füllung:
2 mittelgroße Kartoffel
1 mittelgroße Zwiebel
1 TL Salz, Pfeffer
1 TL geschrotete rote Paprika
2-3 Petersilienzweige
1 EL Öl

- # Hefe teilen und in eine Rührschüssel geben, lauwarme Milch und Zucker hinzugeben und zusammenmischen.
- # Auf diese Mischung ein ganzes Ei und ein Eiweiß, Salz, Joghurt und 4 Gläser Mehl hinzugeben und eine Weile kneten. Öl hinzufügen und nochmals kneten. Zudecken und 45 Minuten gären lassen.
- # Während dessen die Füllung zubereiten, hierzu die Kartoffel kochen und danach mit der Gabel zu Püree verarbeiten, feingehackte und in Salz eingeriebene Zwiebel, gehackte Petersilie, rote geschrotete Paprika und Öl hinzugeben und gut vermischen.
- # Den Teig in zwei gleichgroße Teile aufteilen. Jedes Teil Quadratisch und in der Größe eines Serviertellers ausrollen.
- # Den ausgerollten Teig in 16 gleichgroße Quadrate schneiden. Auf die Mitte jedes Teils einen Löffel der Kartoffelfüllung geben, die gegenüberliegenden Ecken in der Mitte zusammen falten. (32 Stück)
- # Die Gebäckstückchen auf ein eingeöltes Backblech legen und 20 Minuten auf dem Backblech ruhen lassen.
- # Backblech in den kalten Backofen geben, den Backofen auf 180 Grad schalten und 30 Minuten backen. Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Man kann auch größere Gebäckstücke backen und auch andere Füllungen verwenden.