



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

Goldmedaille

Altın Madalya



½ Pg Margarine
2 ½ EL Joghurt
1 Ei
2 ½ Gläser Mehl
½ Pg Backpulver
2 KL Salz
1 Glas geriebener Käse
1 KL Chiliflocken

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Eiweiß und Joghurt hinzugeben und mischen.
- # Dazu Backpulver, Salz und nach und nach Mehl unterrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- # Teig zudecken und 30 Min. ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit walnußgroße Stücke entnehmen, zuerst Kugel formen und danach mit den Handflächen flachpressen.
- # In eine eingölte Backform einreihen, mit dem Eigelb bestreichen und anschließend mit einer Prise der Mischung aus geriebenen Käse mit Chiliflocken belegen.
- # Wenn alle Medaillen zubereitet sind im zuvor auf 175 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Ein wenig abkühlen und dann servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung der Goldmedaillen sollte frischer Hartkäse verwendet werden um ein besseres Ergebnis zu erhalten.