



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

---

## Kartoffelgebäck

Patates Çöreği



4 gekochte Kartoffel  
1 Ei  
1 Teeglas Joghurt  
1 Teeglas Sonnenblumenöl  
1 EL Olivenöl  
Aufnehmbare Menge Mehl  
1 Pg Hefe  
Für die Füllung:  
½ Bunt Petersilie  
1 Glas gereibener Weißkäse

- # Frische Hefe mit einem Würfelzucker in einem Teeglas vermischen und auflösen.
- # Zu der Hefe geriebene/gehobelte Kartoffel, Eiweiß, Joghurt, Öl und Mehl geben und kneten.
- # Den Teig zugedeckt zwei Stunden im lauwarmen Umgebung ruhen lassen.
- # Den Teig nun in vier Teile aufteilen.
- # Jedes Teigteil ausrollen und in 6 bis 7 dreieckiger Form zuschneiden. (Wie Zigarettengebäck)
- # Auf die breite Seite die Mischung aus Käse und Petersilie geben und zu der Spitze hin zusammenrollen.
- # Mit Eigelb bestreichen und auf ein eingeeöltes Backblech legen.
- # Auf 190 Grad vorgeheiztem Backofen knusprig backen.

**Tipp:** Das Gebäck kann anstelle der frischen Hefe mit Backpulver zubereitet werden.