



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