



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

Marktgebäck

Çarşı Poğaçası



2 Eier
200 g Margarine
1 Pg. Frische Hefe
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser
1 Würfelzucker
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Glas Käse
½ Bunt Petersilie
1 EL Schwarzkümmel

- # Die Mitte des Mehles aushöhlen und in die Mitte lauwarmes Wasser, Zucker und frische Hefe hinzugeben.
- # Ein bisschen vermischen und fünf Minuten ruhen lassen.
- # Die anderen Zutaten bis auf ein Eigelb hinzugeben.
- # Nach und nach Mehl unterrühren bis eine nicht zu feste Masse entsteht.
- # Teigmasse eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Danach vom Teig etwas kleinere Teile als eine Zitrone entnehmen.
- # Zuerst zu Kugeln formen und danach mit den Handballen in die Mitte eine Nut eindrücken.
- # In diese Nut die Käsefüllung geben.
- # das Gebäck in der Mitte zusammenlegen und mit den Handballen die Öffnungen zusammenpressen.
- # Die Oberfläche mit Eigelb beschmieren, mit Schwarzkümmel bestreuen und in ein Backblech legen.
- # Bei 175 Grad knusprig backen.

Tipp: Wenn kein Zeitmangel besteht, dann eine halbe Stunde auf dem Backblech stehen lassen, damit der Teig besser aufgeht.