



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

---

## Kräutergebäck

Otlu Çörek



1 Bunt Dill  
½ Bunt Lauchzwiebel  
5-6 Petersilienzweige  
2 Eier  
500 g Mehl  
½ Glas Joghurt  
2 Knoblauchzehen  
1 Glas geriebener Weiskäse  
1 Pg. Backpulver  
½ Glas Öl  
1 TL Salz

- # Zu einem ganzen Ei und ein Eiweiß fein gehackte Dill, Petersilie und Lauchzwiebel geben.
- # Ein wenig vermischen und die anderen Zutaten hinzugeben und zu einer nicht zu festen Teigmasse kneten.
- # Von dieser Teigmasse willkürlich große Teile entnehmen.
- # Diese Teile in ein leicht eingeeöltes Backblech legen.
- # Zuerst mit Eigelb bestreichen.
- # Bei 175 Grad goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

**Tipp:** Damit das Gebäck nicht versalzt wird, sollte beachtet werden, dass der Käse auch Salz enthält.