



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 eingöltes 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.