



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

Spinatgebäck

Ispanaklı Poğaç



Für den Teig:
2 Eier
2 Teegläser Joghurt
1 Teeglas Öl
1 Pg. Backpulver
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 Bunt Spinat
1 Zwiebel
4 EL Öl
1 KL Salz

Ein ganzes Ei, ein Eiweiß, Joghurt, Öl, Backpulver, Salz und nach und nach Mehl hinzufügen und kneten. Solange kneten bis der Teig nicht an den Händen klebt.

Eine Stunde ruhen lassen.

Während dessen die Füllung zubereiten. Hierzu den Spinat waschen und abtropfen lassen.

Zwiebeln kleinwürfeln. In einen Topf 4 Eßlöffel Öl, geschnittene Spinat, Salz und Zwiebel geben. Ohne Zugabe von Wasser in eigenem Dampf garen und danach abkühlen lassen.

Von dem Teig walnußgroße Stücke entnehmen, mit den Fingerspitzen so groß wie eine Teeglasuntertasse formen und in die Mitte ein Eßlöffel von der Spinatmischung geben und genau in der Mitte zusammenlegen.

Mit Eigelb bestreichen und auf ein eingöltes Blech legen. Bei 180 Grad rosarot backen ohne dass es zu trocken wird.

Tipp: Diese Spinatmischung kann bei verschiedenen Gebäcken/Pasteten verwendet werden. Weil der Spinat nicht gekocht oder gebraten wurde bleiben die Vitamine und Nährwerte erhalten.