



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

Mohngebäck

Haşhaşlı Çörek



1 Pg. frische Hefe
1 Ei
5 ½ Gläser Wasser
2 Kaffeetassen Joghurt
2 ½ Teegläser lauwarmes Wasser
2 Würfelzucker
1 KL Salz
16 KL Mohnbrei
¾ Glas Sonnenblumenöl
1 Teeglas Wasser

- # In eine Rührschüssel lauwarmes Wasser, kleingebröselte Hefe und Würfelzucker geben und mit den Fingern mischen bis das Zucker aufgelöst ist.
- # Dazu Eiweiß, Joghurt, lauwarme Milch und nach und nach Mehl unterrühren und kneten und nach dem der Teig durchgeknetet ist die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen.
- # Während dessen Mohn und Öl vermischen.
- # Nach der Wartezeit den Teig in 16 gleichgroße Stücke teilen und jedes Teil in der Größe eines Esstellers ausrollen.
- # Mit Hilfe eines Pinsels mit der Mohn-Öl-Mischung beschmieren und zusammenrollen, anschließend schneckenförmig zusammenlegen.
- # Alle Stücke auf diese Weise zubereiten und auf ein eingeeöltes Backblech legen. Mit dem Eigelb bestreichen und eine Stunde auf dem Blech ruhen lassen.
- # Bei 175 Grad 35 Minuten backen.

Tipp: Wenn man es etwas süßer haben will, dann kann man die Anzahl der Würfelzucker auf 6 erhöhen.