



Diyarbakir Gebäck

Diyarbakır Çöreği



1 Glas lauwarme Milch
½ Pg frische Hefe
1 EL Zucker
½ Glas Öl
½ Glas geschmolzene Margarine
1 EL Sesam
1 EL Schwarzkümmel
1 EL Mahalep
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Ei

- # In lauwärmer Milch Hefe und Zucker auflösen.
- # Ein wenig Mehl hinzufügen und anfangen zu kneten.
- # Dazu Schwarzkümmel, Mahalep, Salz und Sesamkörner geben ein wenig kneten anschließend Olivenöl und geschmolzene Margarine hinzufügen.
- # Nach und nach Mehl hinzufügen und zu einer mittelfesten Teigmasse kneten.
- # Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann mit dem Nudelholz fingerdick ausrollen. Mit dem Messer Stücke in der Größe einer rechteckigen Teeglasunterschale herausschneiden.
- # In ein eingeöltes Backblech legen und mit geschlagenem Eiweiß und Eigelb bestreichen.
- # Bei 185 Grad goldbraun backen.

Tipp: Dieses Gebäck bei besonderen Ereignissen in Diyarbakir angeboten.