



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

Praktische Schönheitslippen

Pratik Dilber Dudağı



½ Pkg zerschmolzene Butter oder Margarine
1 Ei
¼ Glas Öl
½ Glas Wasser
1 TL Karbonat
½ TL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Glas zerhackte Walnüsse
Für das Sirup:
2 Gläser Zucker
2 ½ Gläser Mehl
Saft einer ¼ Zitrone

- # Butter zerlassen ohne anzubraten.
- # Zu der lauwarmen Butter Milch, Öl, Ei, Salz, nach und nach Mehl, Karbonat und zerstampfte Walnüsse geben und gut vermischen.
- # Aus diesem Teig walnußgroße Stücke entnehmen.
- # Auf einer ebenen Fläche mit den Fingerspitzen ausdehnen.
- # In der Mitte zusammenfalten und mit den Fingerspitzen die Faltseite zusammenpressen.
- # Den ganzen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten und anschließend auf ein eingeeötes Backblech legen.
- # Bei 180 Grad im Backofen goldbraun braten.
- # Aus dem Backofen nehmen und mit abgekühltem Sirup übergießen.

Tipp: Den Teig zuerst eine Weile kneten und erst danach die Walnüsse hinzugeben, dadurch wird die Farbe des Teiges dunkler.