



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

Gefüllte Bazlama

İçli Bazlama



1 kg Mehl
1 Pg frische Hefe
3 Gläser Wasser
2 Gläser Salz
Für die Füllung:
4 gekochte Kartoffel
2 Zwiebel
5 EL Olivenöl
1 KL Salz
18 KL Öl

Mehl sieben, die Mitte freilegen (wie ein Krater), Hefe, Salz und Wasser und Mehl nach und nach unter umrühren kneten.

Zugedeckt eine Stunde gären lassen.

Während dessen die Füllung zubereiten. Feingehackte Zwiebel in Öl dünsten. Gekochte und gehobelte Kartoffel und Salz hinzugeben, bei niedriger Hitze mit den Zwiebeln 5 Minuten braten.

Während die Füllmasse abkühlt aus dem Teig 18 Teigknödel formen. Die Teigknödel zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Jeden Teigknödel mit den Fingern in Größe eines Desserttellers ausbreiten (Nudelholz wird nicht verwendet, um eine weichere Bazlama zu erhalten).

In die Mitte des Teiges ausreichende Menge der Füllung geben, zuerst in die Mitte zusammenführen und durch zusammenpressen den Mund verschliessen, anschließend zusammenpressen, ebnen und die form eines Bazlamas geben.

In einer nicht eingeölkten Teflonpfanne beide Seiten braten und danach mit einem Dessertlöffel Öl einölen.

Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Man kann auch ohne Füllung mit der gleichen Menge Teig normale Bazlama herstellen.