



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.