



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

## Bardak Altı (Glasboden)

Bardak Altı



3 ½ Gläser Mehl  
1 Glas Joghurt  
½ Glas Öl  
½ Glas Wasser  
1 ½ KL Salz  
Für die Füllung:  
250 g magerer Hackfleisch  
1 mittel große Zwiebel  
1 Spitzpaprika  
1 TL Paprikamark  
1 TL Tomatenmark  
1 TL Pfeffer  
1 KL Salz  
4 Petersilienzweige  
Öl zum Braten

# In eine Rührschüssel Joghurt, Öl, Wasser und Salz hinzugeben.

# Unter umrühren nach und nach Mehl hinzugeben. Den Teig eine halbe Stunde gären lassen.

# Während dessen die Füllung zubereiten. Hierzu fein zugeschnittene Zwiebel, grüne Spitzpaprika, Eier, Paprikamark, Tomatenmark, Salz und feingehackte Petersilie zusammenmischen.

# Den Teig in 12 gleich grosse Stücke aufteilen. Zwischen den handflächen zu Teigknödel formen und anschließend mit dem Nudelholz in der Größe eines Desserttellers ausrollen.

# Alle Teigknödel auf die gleiche Weise ausrollen und anschließend mit den Fingerspitzen die Mitte des Teiges anfeuchten, die zubereitete Füllung/Soße auf den Teig gleichmässig verteilen und aufdrücken und die Ränder umfalten.

# Im erhitzten Öl zuerst die Seite mit dem Hackfleisch dann die andere Seite braten und auf ein Papiertuch herauslegen.

# Warm servieren.

**Tipp:** "Bardak Altı" spritzt während dem Braten, deshalb ist Vorsicht geboten.