



Gozleme (Blätterteiggebäck)

Gözleme



1 Pg Frische Hefe
2 Gläser lauwarmes Wasser
1 EL Öl
2 Würfel
5 Gläser Mehl
1 KL Salz
Für die Füllung:
1 Glas Öl
Geriebener Weißkäse

- # In eine Rührschale frische Hefe, Würfelzucker und lauwarmes Wasser geben.
- # Mit den Fingerspitzen rühren bis Zucker und Hefe aufgelöst sind.
- # Öl, Salz und unter kneten nach und nach Mehl hinzugeben und kneten (eine mittel feste Teigmasse kneten). Den Teig 40-45 Minuten verdeckt gären lassen.
- # Danach in 12 gleich große Stücke teilen.
- # Jedes Teigteil in der Größe eines kleinen Backblechs ausrollen und mit 1-2 Esslöffel Öl beschmieren.
- # Den ausgerollten und eingeölte(n) Teig nun mit dem geriebenen Käse bestreuen, danach die rechte und linke Seite nach innen schlagen und nochmals mit Öl beschmieren und anschließend die Ober- und Unterseite in die Mitte schlagen und man erhält somit eine rechteckige Form.
- # In einer leicht eingeölte(n) Teflonpfanne zuerst rosarot backen und anschließend wenden und die andere Seite ebenfalls braten.
- # Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Gözleme kann mit verschiedenen Füllungen zubereitet werden. Man kann auch die Füllung auf die eine Hälfte legen und die leere Seite umschlagen und somit halbkreisförmige Gözleme zubereiten.