



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

Zwiebelkekse

Soğanlı Bisküvi



1 kleine Zwiebel
½ Pkg Butter (125 g)
1 Glas Joghurt
3 ½ Gläser Mehl
1 TL geschrotete Paprika
1 TL Pfeffer
1 TL gemahlener Kümmel
2 TL Backpulver
2 TL Salz

- # In ein Schüssel Zwiebel reiben. In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter und Joghurt dazugeben. Mit einer Gabel oder einem Schneebesen die Zutaten verrühren.
- # Geschrotete rote Paprika, Salz, gemahlener Kümmel und schw. Pfeffer dazugeben und durch Umrühren homogen verteilen.
- # Mehl, nach und nach die Kekse und den Backpulver hinzugeben und zu einem mittelfesten Teig kneten oder rühren.
- # Teig 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen, anschließend in 3 gleichgroße Stücke aufteilen.
- # Jedes Teigstück mit dem Nudelholz etwas dünner wie einen halben Zentimeter ausrollen. Mit einer runden Stechform oder mit einem Glas ausstechen.
- # Die Ränder des ausgestochenen Teigs nochmals ausrollen und ausstechen.
- # Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten, in ein eingeöltes Backblech einreihen.
- # Im zuvor auf 200 Grad erhitztem Backofen backen bis die Oberfläche der Kekese rosarot gebacken sind.
- # Nach dem Backen im Backofen abkühlen lassen.
- # In servierteller herauslegen.

Tipp: Die Menge des Mehls kann je nach der Flüssigkeit der Zwiebel einen halben Glas mehr oder weniger ausfallen.