



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

Boyoz

Boyoz



8 Blätterteig
1 Eigelb

- # Fertige Blätterteige aus dem Gefrierschrank nehmen. In Zimmertemperatur aufweichen lassen.
- # Zwei der aufgeweichten Blätterteige aufeinander legen.
- # Zuerst nach rechts dann nach links drehen und deformieren und anschließend wie Papier zerkneulen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen.
- # Anschliessend die Kugel flachdrücken. Die anderen Teigstücke genauso zubereiten.
- # Die vier Gebäcke in ein leicht eingeeöltes Backblech geben.
- # Die Oberflächen mit Eigelb bestreichen.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Mit gekochten Eiern lauwarm verzehren.

Tipp: Boyoz ist ein beliebtes Strassengebäck in Izmir.