



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

## Käsemondgebäck

Peynirli Ay Poğaçası



200 g Margarine  
2 Kaffeetassen Öl  
4 Kaffeetassen Joghurt  
2 Eier  
2 KL Mahlep  
1 ½ KL Salz  
1 Pkg Backpulver  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
2 Gläser gehobele Weisskäse  
8-10 Petersilienzweige  
Schwarzkümmel

- # In einer Rührschüssel in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Öl, ein ganzes Ei, ein Eigelb, Joghurt, Mahlep, Salz und Backpulver mischen.
- # Nach und nach unter kneten Mehl hinzufügen und einen mittelfesten Teig erstellen. Zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Von diesem Teig Stücke so gross wie eine halbe Zitrone entnehmen und mit dem Nudelholz ovale etwas grössere Stücke wie eine Teeuntertasse ausrollen.
- # Die breite Seite des Teiges mit der Füllung aus Käse und Petersilie der Länge nach belegen und zusammenrollen anschliessend beide Enden in der Mitte annähern und zu einem Sichelmond formen. Und in ein eingeeiltes Backblech legen.
- # Die Oberfläche der Mondplätzchen mit der Mischung von ein wenig Milch und Eiweiss bestreichen und mit Schwarzkümmelkörner bestreuen.
- # Im leicht vorgeheizten Backofen bei 170 Grad goldbraun backen (etwa eine halbe Stunde).
- # Ein wenig ruhen lassen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Wenn Teig mit geschlagenem Joghurt beschmiert wird hat es genau die gleiche Wirkung wie Eigelb.