



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

Hefegebäck

Mayalı Poğaç



½ Pkg Frischhefe
1 Glas Milch
½ Glas Öl
2 Eier
1 KL Zucker
1 ½ KL Salz
Für die Füllung:
1 ½ Glas Quark
½ Bunt zerhackte Petersilie
Für die Oberfläche:
Schwarzkümmel

- # In einer Rührschüssel lauwarme Milch, Frischhefe und Zucker mit den Fingerspitzen vermischen und die Frischhefe auflösen.
- # Salz, ein ganzes Ei, Eiweiss, Öl und unter kneten nach und nach gesiebtes Öl hinzugeben.
- # Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Vom Teig walnussgrosse Stücke entnehmen (40 Stück).
- # Jedes Stück mit den Fingerspitzen in der Grösse einer Teeuntertasse ausbreiten. Auf die eine Hälfte die Mischung aus Quark und Petersilie geben und wie eine Calzone zusammenlegen.
- # In ein eingeeöltes Backblech alle Gebäcke einreihen, mit Eigelb bestreichen und Schwarzkümmel bestreuen.
- # Den Backblech in den kalten Backofen geben und bei 180 Grad rosarot backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Den Teig mit den Fingerspitzen ausbreiten fördert das bessere Aufgehen des Gebäcks wie mit dem Nudelholz.