



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

Himmelsvilla

Cennet Köşkü



2 Eier
1 Glas Milch
2 Gläser Joghurt
½ Glas Wasser
1 ½ Teeglas Öl
1 erbsengroßer Zitronensalz
¼ KL Salz
1 – 2 Tropfen Traubenessig
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
250 g Margarine
150 g Butter
2 ½ Gläser gehackte Walnüsse
Für den Sirup:
4 Gläser Wasser
4 Gläser Zucker
1 KL Zitronensaft
Zum Ausrollen:
1 ½ Gläser Mehl
1 Glas Weizenstärke

- # In einer Rührschale Ei, Milch, Joghurt, Wasser, Öl, zerstampfter Zitronensalz, Salz, Essig und aufnehmbare Menge Mehl zu einem mittel harten Teig kneten.
- # Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und anschliessend in 16 gleichgrosse Stücke aufteilen.
- # Auf jeden Teigstück ein wenig mit der Mehl-Weizenstärke-Mischung bestreuen und mit dem Nudelholz so gross und so dünn wie möglich zu Yufkas ausrollen.
- # Auf den ausgerollten Yufka 2-3 Esslöffel geschmolzene und leicht abgekühlte Butter-Margarine schmieren.
- # Die eingefettete Fläche mit fein gehackten Walnüssen bestreuen.
- # Nun die eingefettete und mit gehackten Walnüssen bestreute Yufka mit einem dünnen Nudelholz zusammenrollen.
- # In zusammengerollter Weise von beiden Seiten in die Mitte zusammen drücken und den Nudelholz sehr schnell herausziehen, mit dem Messer zweifingerbreit in ca. 7-8 Stücke zuschneiden.
- # Die anderen Teigstücke ebenso zubereiten und in ein eingeeiltes Blech dicht an dicht einreihen. Mit dem Rest der geschmolzenen Butter-Margarine-Mischung übergiessen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen solange backen bis es rosarot gebacken ist.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und währenddessen den Sirup zubereiten.
- # Wasser und Zucker kochen und bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen bis es an Konsistenz gewinnt und anschliessend vom Herd nehmen.
- # Die Himmelsvilla mit dem lauwarmen Sirup übergiessen und bei Zimmertemperatur mindestens 3 ½ bis 4 Stunden einziehen lassen.
- # Die Himmelsvilla ist 3-4 Tage ihre Frischeheit bewahren und kann nach Wunsch serviert werden.

Tipp: Zitronensalz dient dazu, dass das Dessert länger frisch bleibt.