



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

Kartoffelplätzchen

Patatesli Kurabiye



100 g Butter
2 mittel grosse Kartoffel
½ Glas Joghurt
1 Ei
1 ½ KL Salz
1 KL geschrotete Paprika
1 KL gemahlener Kümmel
1 KL Backpulver
4-5 Petersilienzweige
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Die Kartoffel schälen und mit der feinen Hobelseite hobeln. In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Ei und Joghurt hinzugeben und vermischen.
- # Zu der Mischung geschrotete Paprika, Salz, gemahlener Kümmel, ein wenig Mehl und Backpulver hinzugeben und anfangen zu kneten.
- # Mehl hinzugeben bis ein nahezu weicher und nicht an der Hand klebender Teig geknetet ist. Kurz bevor der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat klein gehackte Petersilienblätter unterkneten.
- # Den Teig verdeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen und anschliessend in 3 gleich grosse Stücke aufteilen.
- # Jedes Teigstück mit dem Nudelholz ½ cm dick ausrollen. Wie bei der Zubereitung von Zigarettengebäck in 12 dreieckige Formen zuschneiden (auf diese Weise erhält man von diesen 3 Teigstücken 36 dreieckige Schnitten).
- # Beginnend von der breiten Seite der dreieckigen Schnitten zu rollen zusammen rollen. Die Spitze auf das eingölte Backblech legen.
- # Die Kartoffelplätzchen in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizte Backofen schieben und rosarot backen.
- # Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Die Kartoffelplätzchen können auch mit Margarine zubereitet werden, jedoch wird Butter bevorzugt, das es eine sehr gute Kombination und Geschmacksentfaltung zusammen mit der Kartoffel entfaltet.