



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

Knackige Teeplätzchen

Çay Gevreği



½ Pkg Frischhefe
½ Glas lauwarmes Wasser
1 Eigelb
1 Kaffeetasse Öl
3 Gläser Mehl
2 KL Zucker
1 KL Salz
Für die Oberfläche:
1 Eiweiss
1 EL Sesamkörner

- # In eine Rührschüssel Hefe, lauwarmes Wasser, Eigelb und Zucker geben und ümrühren bis das Zucker und die Hefe geschmolzen sind.
- # Zwei Gläser Mehl und Salz hinzugeben und kneten.
- # Nach dem einfüllen des Öls die Restmenge Mehl hinzugeben und eine nicht an der Hand klebende Teigmasse erzeugen.
- # Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # Danach Stücke in der Grösse einer halbe Zitrone entnehmen und Stäbe etwas dicker wie ein Stift formen (länge 4 fingerlang).
- # Die knackigen Teeplätzchen in ein eingöltes Backblech legen und 20 Minuten im Blech ruhen lassen.
- # Die Oberfläche mit einem leicht geschlagenem Eiweiss bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen.
- # In den kalten Backofen schieben. Den Backofen auf 15 Grad einschalten und 35-40 Minuten backen.
- # Den Backofen ausschalten und im geschlossenem Backofen abkühlen lassen.

Tipp: Knackige Teeplätzchen sind in Konya sehr. Es gibt zwei Sorten eine fettige und fettarme Variante.