



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

Chaotischer Wicklung

Delioglan Sarığı



1 Ei
1 ½ Gläser lauwarmes Wasser
3 EL Öl
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
200 g Margarine oder Butter
Zum Aufrollen:
1 Glas Weizenstärke
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse

- # In einer Schale lauwarmes Wasser, Öl und Ei gut vermischen. Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebender mittel fester Teig entstanden ist.
- # Den Teig zudecken und 20-25 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Weisskäse zerdrücken. Die Butter ohne anzubrennen zum Schmelzen bringen.
- # Den Teig in 20 gleich grosse Teile aufteilen und zwischen den Händen zu Teigknödel formen.
- # Jeden Teigknödel auf einer mit Weizenstärke bestäubten Unterlage mit Hilfe des Nudelholzes ausrollen.
- # Danach zwischen vier ausgerollte Teigstücke Butter schmieren und aufeinander legen. Auf die Oberste Schicht wird keine Butter geschmiert.
- # Auf diese Weise werden fünf Teiggruppen zubereitet. Die erste Gruppe mit Hilfe von Weizenstärke so dünn wie möglich ausrollen.
- # Auf die Oberfläche 2-3 EL Butter schmieren und mit Weisskäse belegen und anschliessend zu einer nicht zu feste Rolle zusammenrollen.
- # Die Rolle an einem Ende festhalten und um die eigene Achse drehen und in der Mitte des Backblechs platzieren.
- # Die restlichen vier Teiggruppen auf die gleiche Weise zubereiten und um den ersten herum im Backblech um die eigene Achse drehend platzieren.
- # Schliesslich das übrig gebliebene Butter auf die Pasteten giessen. Bei 190 Grad im Backofen goldbraun backen.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Delioglan Sarığı ist eine Safranbolu eigene Rezeptur und wird in der Region mit Butter zubereitet.