



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

---

## Rosenknospe mit Kartoffel

Patatesli Gülgonca



2 Fertigyufka  
2 mittel grosse Kartoffel  
1 Glas geriebener Schnittkäse  
4 Scheiben Salami  
4 EL Öl  
3 EL Ketchup  
½ KL Salz  
1 KL Thymian  
½ KL Pfeffer

- # Auf die Arbeitsplatte die Fertigyufka auslegen. Mit zwei Esslöffel Öl beschmieren. Danach die Zweite Yufka auf die Erste legen und ebenfalls mit zwei Esslöffel Öl beschmieren.
- # Auf die eingölten Yufka gehobelte rohe Kartoffel geben und anschliessend nacheinander Gehobelte Käse, kleingeschnittene Salami, Thymian, Pfeffer und Salz bestreuen und mit Ketchup bespritzen.
- # Die Yufka fest zusammen rollen. Um Platz zu sparen genau in der Mitte durchschneiden und in den Gefrierschrank legen und eine halbe Stunde stehen lassen.
- # Nach dieser Zeit die beiden Rollteilchen in der breite eines Fingers zuschneiden und in ein eingöltes Backblech einlegen.
- # Die Pastete im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen. Heiss servieren.

**Tipp:** Wenn die rohen Paprka mit Salz bestreut werden dann wird sie wässrig.