



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

Proletariat Maultaschen

Sosyete Mantisı



3 Fertigyufka
250 g Hackfleisch
2 EL Tomatenmark
2 Zwiebel
1 KL Pfeffer
1 KL Salz
Für den Zwischenraum:
1 Teeglas Öl
1 Glas Wasser
Zu der Oberfläche:
1 Schale Joghurt
4 Knoblauchzehen
1 Teeglas Wasser
2 EL Butter
1 KL Paprikaflocken

Zuerst die Füllung zubereiten hierzu geriebene Zwiebel, rohes Hackfleisch, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und ein Teeglas Wasser mischen. Eine nahezu wässrige Mischung zubereiten.

Die Yufka in vier teilen, somit erhält man 12 dreieckige Schnitte. Währenddessen den Zwischenbelag aus Öl und Wasser in einem Behälter mischen.

Auf die zugeschnittenen Yufka jeweils zwei Esslöffel Ölmischung schmieren. Die breite Seite mit ausreichender Menge der Hackfleischfüllung belegen. Zuerst zu einer Rolle zusammen rollen und danach um die eigene Achse drehend zu einer Rosenpastete formen.

Die zubereiteten Maultaschen in ein eingeeöltes Backblech einreihen und die Oberfläche mit der Restmenge der Öl-Wasser-Mischung beschmieren. Danach bei 175 Grad im Backofen rosarot backen.

Währenddessen zerstampften Knoblauch, Joghurt, Wasser und Salz schlagen. Butter und Paprikaflocken bei niedriger Hitze erhitzen.

Die heißen Maultaschen in ein Servierteller legen. Nach einander mit Knoblauchjoghurt und erhitztem Öl-Chili-mischung begießen. Nach Wunsch kann es mit Essigbaumfrüchten und trockenen Minzen bestreut werden.

Tipp: Wenn auf Wunsch die Proletariat Maultaschen flüssig sein sollen, dann kann es mit ein wenig Fleischbrühe begossen werden.