



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

Pita mit Joghurt

Yoğurtlu Pide



1 Pkg Frischhefe
1 KL Zucker
2 Glas lauwarmes Wasser
3 EL Öl
2 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Masse:
½ kg Joghurt
1 mittel grosse Zwiebel
1 Ei
½ KL Pfeffer
½ KL geschotete Paprika
½ KL Salz
Für die Oberfläche:
1 EL Mehl
3 EL Wasser

Zuerst de Teig zubereiten. Lauwarmes Wasser, Hefe und Zucker mit den Fingerspitzen kneten. Öl, Salz und nach und nach unter kneten gesiebtes Mehl hinzugeben bis ein nicht mehr an der Hand klebender Teig entstanden ist.

Den Teig zugedeckt eine Stunde gären lassen.

Währenddessen die Füllmasse zubereiten. Alle Zutaten vermischen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist und danach zur Seite stellen.

Den Teig in vier Stücke aufteilen und auf einer mehligem Unterlage mit dem Nudelholz oval ausrollen.

Wenn jedes Teigstück ausgerollt ist, dann die Joghurtfüllung auf die vier ausgerollten ovalen Teigstücke aufteilen. Von den Rändern ein fingerbreit einfalten und die Spitzen verfallen. Die Ränder mit dem Mehlwasser beschmieren.

Die Pidas in das eingeölte Backblech hineinlegen und in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Teig rosarot backen.

Heiss servieren.

Tipp: Pita mit Joghurt wird in der Schwarzen Bäckerei der Region Nallıhan während der Erstellung von Brot zubereitet.