



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

Pita mit Wurst

Sucuklu Pide



1 Pkg Instantheefe
1 KL Zucker
2 KL Salz
2 Gläser lauwarmes Wasser
4 EL Sonnenblumenöl
Für die Füllung:
1 Coiled Wurst
4 Paprikaschoten
4 Tomaten
1 kleine Pkg Schnittkäse
2 Eier
1 Teeglas Milch
½ KL Salz
Für die Oberfläche:
4 EL Wasser
2 KL Mehl

Zuerst den Teig zubereiten. Eine handvoll trockene Trauben, Instantheefe und Zucker gut vermischen. Öl, Wasser, Salz und Mehl hinzufügen bis eine weiche Teigmasse entstanden ist.

Den Teig zudecken und in lauwarmer Umgebung mindestens eine halbe Stunde gären lassen.

Währenddessen die Wurst in dünne Scheiben zuschneiden. Die Tomaten in Scheiben zuschneiden und die Paprika grob zuschneiden.

In eine tiefe Schale Schnittkäse hobeln. Milch, Ei, Salz und Wasser hinzugeben und gut vermischen.

Den Teig in acht gleich grosse Stücke aufteilen.

Jedes Teigstück auf einer mehligten Unterlage oval 1 ½ Handspanweiten lang und 1 Handspanweite breit ausrollen.

Zuerst mit der Käsemischung belegen und danach nacheinander mit Wurst, Paprika und Tomaten belegen.

Die Ränder einen fingerbreit einfalten und die Spitzen festdrücken um eine bootsähnliche Form zu erhalten.

Mit einem Pinsel die Mischung aus Mehl und Eiweiss auf die Falten schmieren. In ein Backblech mit Bakpapier hineinlegen.

Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Tipp: Diese Art von Pitas wird in der Schwarzmeerregion zubereitet.