



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

Gegrilltes mit Mehl

Hamurlu Kebap



½ kg Hackfleisch
1 Pkg Pilze (400g)
2 mittel grosse Zwiebel
1 EL Tomatenmark
5 EL Öl
3 Spitzpaprika
4 mittel grosse Tomaten
1 KL Salz
1 KL Pfeffer
Für den Teig:
1 ½ Gläser Wasser
3 EL Öl
1 Pkg Backpulver
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
1 Schale Joghurt
3 Knoblauchzehen
½ KL Salz

- # Mit dem Kneten des Teigs beginnen, in eine Rührschüssel lauwarmes Wasser einfüllen, Salz und Öl hinzugeben. Danach mit Backpulver vermishtes Mehl hinzugeben und unter Kneten nach und nach Mehl untermischen bis eine nicht mehr an der Hand klebender Teig entstanden ist.
- # Den Teig zudecken und 20 Minuten ruhen lassen.
- # Währenddessen die Grillmasse zubereiten. Die gehackten Zwiebel rosarot dünsten. Hackfleisch hinzugeben und so lange dünsten bis das Hackfleisch die Eigenflüssigkeit abgegeben hat und wieder verdunstet ist.
- # Danach Tomatenmark, Salz und Pfeffer hinzugeben. 2-3 Minuten später grob zugeschnittene Pilze hinzugeben und 10 Minuten bei hoher Stufe kochen lassen.
- # Den Teig in der Grösse einer mittel grossen Backform ausrollen und in das eingeölte Blech einlegen.
- # Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen gelblich backen (ca. 15 Minuten).
- # Aus dem Backofen nehmen und die Hackfleischmasse und anschliessend in Scheiben zugeschnittene Tomaten einreihen, ein wenig Salz einstreuen, als letztes entkernte und in ein paar Stücke zugeschnittene Paprika hinzugeben.
- # Im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen backen bis die Paprika kleiner geworden sind.
- # Aus dem Herd nehmen und quadratisch zuschneiden und mit dem Knoblauchjoghurt übergießen.

Tipp: Den Teig nicht zu lange backen an sonst wird es hart.