



# Rezepte

# Klassiker



## Gözleme mit Käse

ca. 20 Stück

### FÜR DEN TEIG

750 g Mehl

½ Würfel frische Hefe (21 g)

Salz

## **FÜR DIE FÜLLUNG**

½ Bund frische Petersilie

4 Frühlingzwiebeln

300 g Feta

1 TL Pfeffer

Salz

1 TL Pul Biber

## **AUSSERDEM**

Mehl zum Arbeiten

Butter zum Bestreichen

Gözleme ist ein traditionelles Rezept aus der türkischen Küche und wird in jeder Region zubereitet. Das Gebäck ist echt landestypisch – jeder, der in der Türkei war, hat es dort bestimmt schon gegessen.

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe und etwas Salz in die Vertiefung geben, dann nach und nach 400 ml Wasser hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Die Frühlingzwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken. Alles mit Pfeffer, etwas Salz und Pul Biber vermischen.

Aus dem Teig kleine Bällchen formen (eigroß) und mit einem Küchentuch abdecken. Ein Bällchen auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz auf Kuchentellergröße ausrollen.

1–2 EL Füllung auf eine Hälfte des Teigstücks geben, die andere Hälfte darüberklappen und die Ränder fest andrücken. Die gefüllte Teigtasche mit einem Küchentuch abdecken, damit sie nicht austrocknet. Mit den restlichen Bällchen genauso verfahren, dabei die Arbeitsfläche immer wieder bemehlen, um ein Anhaften der Teigtaschen zu vermeiden.

Die Teigtaschen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. Das noch heiße Gebäck mit Butter bestreichen und dann warm servieren.



Gözleme sind ein supervariables

Rezept, ihr könnt die Füllung beliebig ändern! Traditionell wird der Teig ohne Hefe zubereitet, aber mit lässt er sich besser ausrollen.

