

GÖZLEME



Dünne Teigfladen aus der Pfanne, gefüllt mit Spinat und Schafskäse.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Die Hefe im Wasser auflösen, mit dem Zucker verrühren und in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Etwa die Hälfte des Mehls dazu geben und verrühren. Salz hinzufügen und dann nur so viel Mehl dazu geben, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Der Teig kann auch mit der Hand verknetet werden. Er sollte mindestens 7 Minuten verknetet werden. Dann abdecken und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen die Füllung vorbereiten. Dafür das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Knoblauchzehe und Zwiebel fein würfeln, dazu geben und glasig braten. Anschließend den gewaschenen Spinat dazu geben. Wer TK-Spinat nimmt, sollte ihn vorher auftauen und das Wasser ausdrücken (nach dem Ausdrücken des Wassers sollen es 200 g sein!). Einen Deckel auf die Pfanne setzen und den Spinat ca. 3-4 Min. zerfallen lassen. Anschließend mit Pfeffer und Chili würzen und vom Herd nehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach den Schafskäse hinein bröckeln und verrühren.

Den Teig in 10 Portionen (je 50 g) abwiegen und Kugeln rollen, diese abdecken und etwa 10 Min. ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst mit einem Ausrollstab ausrollen, und dann mit einem dünneren Stab, zum Beispiel einem Oklava ganz dünn ausrollen, so dass sie etwa 25 cm groß sind. Etwa 1,5 EL der Füllung entnehmen und die Hälfte des Teiges damit bestreichen, dabei aber einen 1 cm Rand frei lassen. Teig zuklappen zu einem Halbkreis und Ränder gut verschließen. In der Pfanne nun ohne Fett ausbacken, von beiden Seiten, bis sie leicht braun sind, das kann zwischen 1-2 Minuten je Seite dauern. Das Gözleme aus der Pfanne nehmen und von beiden Seiten mit der Butter bestreichen. Am besten noch warm servieren.

Dazu passt ein türkischer Schwarztee, Tomaten, Oliven, ein typisch türkisches Frühstück. Man kann sie aber auch als Beilage zum Hauptgericht servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

TEIG:

- 185 g** Wasser (warm)
- ½ TL** Zucker
- 5 g** Hefe (frisch)
- ½ TL** Salz
- 380 g** Mehl

FÜLLUNG:

- 3 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 200 g** Schafskäse (z.B. Baktat)
- Chili
- Pfeffer
- 200 g** Spinat

ZUM BESTREICHEN:

- 50 g** Butter