

## Gözleme aus der Türkei

Gözleme sind dünne, meist würzig gefüllte Fladenbrote aus Yufka-Teig. Sie sind eine Spezialität der türkischen, speziell der anatolischen, Küche. Gözleme sind in der ganzen Türkei als Imbiss beliebt. Je nach Region gibt es andere Namen für Gözleme oder ähnliche Gerichte mit unterschiedlichen Füllungen, die roh oder vorgekocht sein können.

Gebacken werden Gözleme ohne Fett auf dem Sac, einer großen, leicht gewölbten Heizplatte. Ursprünglich wurden sie auf einem erhitzten Stein oder in der trockenen Pfanne gebacken.

### Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 7 dl Wasser
- 10 TL Salz
- 2 kg Spinat
- 1 kg Schafskäse
- Öl



### Zubereitung:

1. Mehl, Wasser und Salz mischen und zu einem festen Teig kneten. Daraus 12 Bällchen formen, diese auf ein bemehltes Brett legen und mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Spinat waschen und fein schneiden. Schafkäse in einem tiefen Teller mit der Gabel fein zerdrücken. Fein geschnittene Spinatblätter und Käse mischen.
3. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche Teigbällchen zu dünnen runden Blättern von 20 - 22 cm Durchmesser ausrollen, überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln. Auf jede Blatthälfte 2 EL Käse-Spinatmischung geben. Die andere Hälfte darüber klappen, Ränder mit einer Gabel festdrücken.
4. In einer Pfanne 1 - 2 EL Öl erhitzen. Taschen portionsweise von jeder Seite bei mittlerer Hitze in etwa 5 Min. goldbraun braten.

*Afiyet olsun!*

*Sultana*