



Rezept Gözleme (Irak)

Zutaten:

1kg	Mehl
700ml	Wasser
½ Packung	Hefe
20g	Salz
4EL	Öl (Sonnenblumen oder Raps)

Füllung:

800g	Feta
1kg	Spinat

Zubereitung:

Mehl in der Mitte öffnen, Salz und etwas Wasser hinzufügen und daraus einen Teig kneten. Hefe und Wasser in einer 1/4 Tasse Wasser auflösen. Eine Mulde im Teig herstellen und hinzufügen. Den Teig weiter kneten, dann mit einem sauberen Tuch bedecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Spinat und Feta kleinschneiden.

Vom Teig kleinere Stücke abschneiden mit dem Nudelholz, bis auf die Größe eines Tellers, ausrollen. Die Teigflächen vor dem Backen mit etwas Öl bestreichen.

Zutaten auf die eine Hälfte des Teiges legen und in einer Pfanne oder auf einer Metallplatte anbraten.