Hefeteilchen mit Schafskäsefüllung
Penynirli Poğaça

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig
200 g Joghurt
100 g Butter
250 ml Öl
1 TL Salz
500 g Weizenmehl
1 Ei(er)
Für die Füllung
250 g Schafskäse
1 Zweig(e) Dill
1 Zweig(e) Petersilie
1 TL Rosenpaprika

Vorbereitung

Die zerbröckelte Hefe für den Teig in einer Schüssel mit dem Joghurt verrühren. Die Butter zerlassen und das Ei trennen. Die Butter mit dem Öl, dem Salz und dem Eiweiß gut vermischen. So viel Mehl unterkneten, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen Teig in eigroße Portionen teilen, in eine Schüssel legen, mit einem nassen Tuch zudecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Dill und die Petersilie fein hacken. Für die Füllung den Schafskäse mit einer Gabel zerkleinern und mit den Kräutern vermischen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Zubereitung

Aus den Teigportionen mit den Handflächen etwa 1 cm dicke runde Plätzchen formen. In die Mitte etwas von dem gewürzten Schafskäse füllen und den Teig zusammenklappen. die Ränder gut aufeinander drücken, die Stücke auf ein vorbereitetes Backblech legen und mit einem verquirlten Ei bepinseln. Im Backofen 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Variante: Hefeteilchen mit Hackfleischfüllung (Kiymali Pogaca). Man kann dieses Hefegebäck auch mit Hackfleisch füllen. Dazu werden 250 g Hackfleisch mit einer geschälten, geriebenen Zwiebel in etwas Butter angebraten und anschließend mit gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gewürzt.

© 2024 coquina.de