



Kayseri Yağlaması



Zutaten

Für den Teig:

200 ml	lauwarmes Wasser
200 ml	lauwarme Milch
1,5 TL	Zucker
1 Pck.	Trockenhefe
4 EL	Öl
1 TL	Salz
620 g	Mehl

Für die Füllung:

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
4-5	grüne Peperoni oder 1 1/2 grüne Paprika
6 EL	Öl
15 g	Butter
500 g	Rinderhack
1,5 EL	Tomatenmark
250 ml	passierte Tomaten
1 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Chili Flocken
1 1/2 TL	Salz
1/2 TL	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
180 ml	heißes Wasser
1/2 Bund	Petersilie, grob gehackt

Für die Joghurtsoße:

500 ml	Joghurt
3-4	Knoblauchzehen
1/2 TL	Kreuzkümmel
2 TL	getrocknete Minze
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Sonstiges:

Teigschneider oder Teigkarte
Nudelholz

Rezeptinfo

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. Gehzeit + 90 Minuten Arbeitszeit

pro Portion: 2582 kJ, 617 kcal, 68,6 g Kohlenhydrate, 25,9 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 50,4 mg Cholesterin, 3,76 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Heute gibt's Kayseri Yağlaması, ein traditionelles Gericht aus der türkischen Region Kayseri. Du kannst die weichen Fladenbrote aus Hefeteig ganz einfach selbst machen. Dazu den Teig in 14 Portionen teilen, rund ausrollen und in der Pfanne ausbacken, bis er Blasen wirft. Für die würzige Füllung schneidest du Knoblauch und Zwiebeln klein und brätst sie mit Hackfleisch an. Dann kommen grüne Peperoni und Tomaten dazu - würze nach deinem Geschmack und lass alles kurz einkochen. Schichte nun abwechselnd Fladen und Hackfleischfüllung übereinander. On Top gibst du einen Klecks Joghurtsoße darauf, die dem Gericht mit Knoblauch und Minze eine frische Note verleiht. Streue etwas gehackte Petersilie darüber und schon ist dein Kayseri Yağlaması fertig! Entdecke die Aromen des Orients und genieße ein großes Stück türkischer Lasagne - echt lecker!

Step 1:

Als erstes bereitest du den Teig vor. Dazu das lauwarme Wasser zusammen mit der lauwarmen Milch, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben und rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Im Anschluss Öl und Salz dazu geben und gut verrühren. Nun noch das Mehl nach und nach unterrühren und verkneten. Der Teig sollte weich, aber nicht zu klebrig sein. Jetzt den Teig zu einer Kugel formen und für 40 Minuten gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Joghurtsoße und die Hackfleischfüllung machen.

(Tipp: Fang am besten mit der Joghurtsoße an, damit diese noch bis zum Servieren durchziehen kann)

Für die Joghurtsoße, den Joghurt in eine Schüssel geben, den Knoblauch dazu pressen, mit Kreuzkümmel, getrockneter Minze und Salz und Pfeffer würzen.

Step 3:

Als nächstes Zwiebeln und Knoblauch feinhacken. Die grünen Peperoni (oder Paprika) ebenfalls klein würfeln. Jetzt in der Pfanne das Öl zusammen mit der Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Nun das Rinderhack dazu geben und krümelig braten. Wenn das Rinderhack gebräunt ist, das Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz mit anrösten. Jetzt die passierten Tomaten und alle Gewürze dazu geben und einmal aufkochen und mit 180 ml heißem Wasser ablöschen. Das Ganze jetzt für ca. 10 Minuten auf schwacher Hitze köcheln lassen. Nach Ende der Kochzeit 1-2 EL gehackte Petersilie dazu geben und zur Seite stellen.

Step 4:

Nach Ende der Gehzeit den Teig in ca. 14 Portionen teilen. (Am besten geht das mit einem Teigschneider oder einer Teigkarte). Nun die Teigportionen zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle oder einem Nudelholz ausrollen. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen und die ausgerollten Teigfladen nacheinander unter mehrmaligem Wenden, ausbacken. (Achte darauf, dass sie nicht zu lange backen, da sie sonst trocken werden.) Die fertig gebackenen Teigfladen am besten abdecken, so werden sie nicht trocken.

Step 5:

Als letztes wird die Kayseri Yağlaması gestapelt. Dazu Teigfladen jeweils zu einem Viertel falten und die Ränder in die Soße dippen. Den Teigfladen wieder auffalten und auf einen vorbereiteten Teller legen. Jetzt mit Soße bestreichen und so weiter verfahren, bis die Soße und die Teigfladen aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte Füllung sein. Zum Schluss noch 3-4 EL Joghurtsoße obendrauf geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

In Tortenstücke teilen und mit extra Joghurtsoße in einem Schälchen servieren.

