

Yufka mit Joghurtsoße & Hackfleischfüllung

Zutaten

- 600 g **Mehl**
- 650 ml **warmes Wasser**
- 3 TL **Salz**
- 500 g **GAZİ Sahnejoghurt** (10 %)
- 2 **Knoblauchzehen**, 1 **Zwiebel**
- 1 TL **Salz**, $\frac{3}{4}$ TL **Pfeffer**, $\frac{1}{4}$ TL **Chili**
- 100 g **GAZİ Tulum Nomadenkäse**
- etwas **Sonnenblumenöl**
- 500 g **Rinderhackfleisch**
- 60 g **GAZİ ungesalzene Butter**
- 1 EL **Paprikapulver**, edelsüß
- **GAZİ stichfester Sahnejoghurt** zum Servieren



Zubereitung

1. **Mehl**, 350ml **warmes Wasser** und 1 TL **Salz** zu einem glatten Teig verketnen. Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. **Teig** in 12 Stücke teilen und dünn ausrollen. Die **Fladen** nacheinander bei 250 °C Unterhitze je ca. 30 Sekunden pro Seite vorbacken.
3. Für die Joghurtsoße **Sahnejoghurt**, **Wasser**, zerdrückten **Knoblauch**, **Salz**, **Pfeffer** und **Chili** glatt verrühren. **Tulumkäse** fein zerbröseln.
4. Die vorgebackenen **Yufkafladen** mit Joghurtsoße bestreichen und **Tulumkäse** darüber verteilen. **Fladen** aufrollen, in Stücke schneiden und in eine geölte Auflaufform setzen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.
5. Für die Hackfleischfüllung **Butter** erhitzen. **Zwiebel** und **Hackfleisch** darin anbraten, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und gut vermengen.
6. **Hackfleisch** über die vorgebackenen **Yufkarollen** verteilen und weitere ca. 15 Minuten backen.
7. Für die Paprikasoße **Butter** schmelzen, **Paprikapulver** zugeben und kurz aufkochen lassen.
8. **Yufka** aus dem Ofen nehmen, mit **Paprikasoße** übergießen und mit **Sahnejoghurt** servieren.