

Ispanaklı ve Peynirli Gözleme (*Spinat-Feta-Taschen*)

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g **Mehl**
- 280 ml **Wasser**
- 40 g **Olivenöl**
- 1 TL **Salz**

Für die Füllung:

- 500 g **frischer Blattspinat**
- 200 g **Schafskäse oder Feta**
- 1 **Zwiebel**
- 1 TL **Paprikaflocken**
- **Salz und Pfeffer**
- **Etwas Butter** zum Bestreichen



Guten Appetit – Afiyet olsun! 🇹🇷

Zubereitung

- 1. Vorbereitung des Teigs:** Aus **Mehl, Wasser, Öl** und **Salz** einen glatten Teig kneten. In 8–10 Portionen teilen, zu Kugeln rollen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- 2. Zubereitung der Füllung:** **Zwiebelwürfel** in Öl dünsten. Den **gewaschenen Spinat** zugeben, bis er zusammengefallen ist. Nach dem Abkühlen den **zerbröselten Schafskäse** sowie die Gewürze unterheben.
- 3. Formen:** Die **Teigkugeln** auf einer bemehlten Fläche hauchdünn kreisförmig ausrollen. Die Füllung auf einer Hälfte verteilen, die zweite Hälfte darüberklappen und die Ränder fest verschließen.
- 4. Backen:** In einer heißen Pfanne ohne Fett beidseitig goldbraun backen (bis die typischen dunklen Punkte entstehen). Die **heißen Gözleme** direkt mit Butter bepinseln.
- 5. Serviervorschlag:** Traditionell mit **Ayran** oder **frischem türkischen Tee** genießen.