

## »GÖZLEME« MIT VERSCHIEDENEN FÜLLUNGEN

(GEFÜLLTE MEHLPFANNKUCHEN)

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### TEIG:

500 g Mehl  
250 ml Wasser  
1 TL gehäuft Salz

alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Ca. 5 Minuten gut durchkneten. (Evtl. noch etwas Mehl zufügen.) Abdecken und 1 Stunde ruhen lassen. In dieser Zeit die Füllung vorbereiten.

#### FÜLLUNGEN:

##### Käsefüllung:

250 g Feta- oder Weißkäse  
(55%)  
50 g Gouda (gerieben)  
1 Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
1 EL Olivenöl  
1 TL Pfeffer

mit der Gabel zerkrümeln.

schälen und klein würfeln.  
waschen und grob hacken.

alles zusammen zu einer Käsemasse vermengen.

##### Spinat-Käsefüllung:

150 g junger Spinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
  
200 g Feta oder Weißkäse  
1 TL Paprika edelsüß

waschen, putzen und klein hacken.

schälen und klein hacken.

schälen und klein hacken.

in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten, Spinat zufügen und alles ca. **15 Minuten** dünsten lassen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

mit der Gabel zerkrümeln.

dazu geben und alles unter die abgekühlte Spinatmasse mischen.

##### Hackfleischfüllung:

200 g Rinderhackfleisch  
1 mittl. Tomate  
1 mittl. Zwiebel  
1/8 Paprikaschote  
1 EL Olivenöl

waschen und klein würfeln.

schälen und klein würfeln.

waschen und klein würfeln.

in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Paprika und Tomaten anbraten bis das Fleisch gar ist.

½ Bund glatte Petersilie  
1 TL Salz  
1 TL Pul Biber  
1 TL Pfeffer

waschen, grob hacken und zufügen. Mit

- 1 Pr. Kumin** würzen und abschmecken.  
Den Teig zu 12 gleich großen Kugeln formen. Die Kugeln auf einer bemehlten Fläche in ca. 15-17 cm dünne Kreise ausrollen. 1/12 der ausgewählten Füllung auf eine Hälfte der Teigkreise verteilen und mit der anderen Hälfte zuklappen. Die Ränder fest zusammendrücken. Je zwei Gözleme in einer Teflonpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun backen, dabei mehrmals wenden. Aus der Pfanne nehmen und mit etwas Butter einpinseln und servieren.