

Türkische - Waffeln

Kategorien: Waffeln, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Mehl
		Salz
15	Gramm	Hefe (trocken)
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Wasser (lauwarm)
700	Gramm	Margarine
130	Gramm	Mehl in ein breites Gefäß durchsieben
1/2	Wassergläser	Wasser

Anleitung:

dazugeben und zu einem Teig verkneten, 5 Minuten durchkneten, an einem Lauwarmen Ort 1 Stunde gären lassen. Das übriggebliebene lauwarme Wasser dem Teig begeben, umrühren. Das Eisenblech erhitzen, jedes Mal einen halben Schöpflöffel Teig auf die Mitte des Eisenblechs schütten, mit der Rückseite des Schöpflöffels den Teig so verteilen, daß er ein halbes Zentimeter dick wird.. Nur eine Seite des Teigs braten. Die gebratenen Teigstücke werden eingefettet und aufeinander gelegt. BemerkungenDas Rezept ist aus der Stadt Tekirdag. Aber es wird auch in anderen Regionen manchmal unter verschiedenen Namen zubereitet. Zum Beispiel in Ermenek wird es "Cizzili", in Ordu "Cizla", in manchen anderen Regionen "Akitma" genant. Es wird mit Süßes wie Marmelade, Traubenmost (Pekmez) und Honig beim Frühstück gegessen oder als Zwischenmahlzeit eingenommen.