

Türkische Kokosplätzchen nach Frau Sabahoglu

Zutaten

6 Wassergläser Mehl (200ml Glas)
250 g Margarine
50 ml Öl
250 g Zucker
100 g Joghurt
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
Kokosflocken

5 Gläser Mehl mit der Margarine verkneten. Anschließend Öl, 1 Ei und 1 Eigelb, Zucker hinzufügen. Dann das Backpulver und das restliche Mehl dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu Plätzchen formen, diese erst in das Eiweiß und danach in Kokosflocken eintauchen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb sind.

Manti- Türkische Suppe nach Frau Özdag

Zutaten

Für den Teig:	½ kg Mehl 2 Esslöffel Salz lauwarmes Wasser
Für die Füllung:	500 g Hackfleisch 1 fein gehackte Zwiebel 1 Teelöffel Kreuzkümmel 1 Teelöffel Pfefferminze Schwarzer Pfeffer 1 Esslöffel Tomatenmark
Für die Suppe:	Brühe 1 Esslöffel Tomatenmark Kreuzkümmel Pfefferminze Etwas Zitronensaft und Würze nach Bedarf

Das Mehl mit dem Salz und Wasser zu einem Teig kneten und zu fünf gleich große Bälle formen. Einzeln mit einem Nudelholz zu dünnen Fladen ausrollen. Mit einem Pizzamesser in 2x2cm große Karos schneiden. Diese mit der Hackfleischfüllung belegen und zu kleinen Täschchen formen.

Es bleibt Hackfleisch übrig, das mit etwas Margarine angebraten wird. Das Fleisch mit Brühe ablöschen und mit Tomatenmark, etwas Pfefferminze und Kreuzkümmel würzen. Mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Nach Geschmack würzen. Dann die Teigkugeln hinzufügen, die nach ca. 10 Minuten gar sind.

Dann ist die Suppe fertig.

Anmerkung:

Den Kreuzkümmel und die Pfefferminze bekommt man im Teeladen am Marktplatz oder beim Türken im K+K an der Osnabrücker Straße. Die Suppe reicht locker für 6 Personen und schmeckt köstlich!

Ragalki aus Russland

Zutaten

300 g Margarine
1 Becher Schmand
2 Eier
1 Päckchen Hefe
1 Prise Salz
2 Löffel Zucker
700 – 800 g Mehl

Alles zusammen kneten und den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Anschließend den Teig in kleine Kreise rollen. Bei 200 – 220 °C backen.