

FREIHEIT
VERTRAUEN
SICHERHEIT
UMGEBUNG
HEIMAT
و بيت
FAMILIE
FREUNDE
WOHNUNG



Gemalt und gebacken von der Johann Heinrich Pestalozzi-Schule



Fabian - Alice - Julia - Lucie



Frau Schmid - Frau Wehbi - Maurice - Hussin - Tommy - Antonella

Rezept

Fatayer - syrische Teigtaschen

(Vorspeise für 6 - 8 Personen)

Füllung:

400g Fetakäse, etwas Olivenöl, getrocknete Minze, Paprikapulver

Käse mit einer Gabel zerböseln, mit den anderen Zutaten mischen und abschmecken.

Teig:

1 kg Mehl, 1 TL Trockenhefe, 150ml Öl, 150 ml Wasser (oder mehr)

Alles zu einem weichen Teig kneten, mindestens 30 Minuten ruhen lassen. In faustgroße Kugeln aufteilen und dünn ausrollen. Mit einem Glas oder Schüssel runde Kreise ausstechen, auf eine Hälfte Füllung geben, die andere Teighälfte darüber klappen und die Ränder zusammen drücken.

Backen:

Backofen auf 200°C vorheizen, ein Backblech großzügig einölen. Die Fatayer aufs Backblech legen, dann ca. 10 Minuten auf der untersten Einschubleiste und anschließend ca. 10 Minuten auf der oberen Einschubleiste backen.

... mmmmmmmhhhhh!

