



Quelle: <https://www.lecker.de/tuerkische-fladen-mit-kartoffel-fuellung-46854.html>

Türkische Fladen

ZUTATEN FÜR 4:

- 500 g Mehl
- 750 g Kartoffeln
- 10 g frische Hefe
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Chilipulver
- Edelsüß-Paprika
- Schwarzer Pfeffer
- 12 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker
- Salz

SO WIRD'S GEMACHT:

Kartoffeln kochen, kalt abschrecken, schälen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Zutaten mit 1 EL Öl anbraten. Mit Salz, Chili- und Paprikapulver würzen und vom Herd ziehen. Alles mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken. Für den Teig: Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde bilden. Den Hefe hineinbröckeln und mit 175 ml lauwarmem Wasser verrühren. 1 EL Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch etwas Wasser unterkneten – der Teig darf aber nicht zu weich werden. Teig in 6 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Fladen (ca. 26 cm) ausrollen.

Jeweils auf eine Teighälfte etwas Kartoffelfüllung geben und verstreichen. Teigränder mit etwas Wasser bestreichen und die andere Teighälfte über die Füllung klappen und zu drücken. Fladen mit jeweils 1 EL Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Danach mit Paprikapulver bestäube.

Afiyet olsun! | Guten Appetit!



GÜLDEN | Türkei – Team Marketing

Mega lecker! Dazu passt am besten ein Tomaten-Gurkensalat.