

Syrische Fatair (kleine Hefeteigtäschchen mit Käse gefüllt)



Teig:

- 1 kg glattes Mehl
- 1 Kaffeelöffel Zucker
- 2 Kaffeelöffel Salz
- ½ Becher Öl
- 2 Packungen Trockenhefe oder 1 Frischhefe
- ein Schuss warme Milch, etwas warmes Wasser

Fülle:

Türkischer Weichkäse (oder nach Belieben auch Schafkäse)

Schwarzkümmel

Zubereitung:

- Einen Hefeteig herstellen, gehen lassen
- Teig dünn auswalken und runde Kreise ausstechen
- Käse fein zerkleinern und mit Schwarzkümmel vermischen
- Käse auf Teigkreise geben und Täschchen zu kleinen Dreiecken formen
- Mit Ei bestreichen und bei 180 Grad ca. 15-20 min backen