



Gözleme met spinazie en feta

Dun Turks plat deeg gevuld met spinazie en verkruimelde feta, plat gebakken tot goudbruin en knapperig. Warm uit de pan het lekkerst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

300 g bloem
1/2 tl zout
180 ml lauw water
1 el olijfolie
400 g verse spinazie
1 ui, fijngesneden
1 teentje look, geperst
200 g feta, verkruimeld

1 el fijngesneden peterselie

peper

30 g boter, gesmolten

Bereidingswijze

1. Kneed de bloem, zout, lauw water en olijfolie tot een soepel deeg. Laat afgedekt 20 minuten rusten.
2. Bak de ui en look zacht. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Laat afkoelen en knijp het vocht eruit.
3. Meng de spinazie met de feta, peterselie en peper.
4. Verdeel het deeg in 4 stukken en rol elk flinterdun uit tot een grote lap.
5. Verdeel de vulling over de helft van elke lap, klap dicht en druk de randen aan. Vouw eventueel tot een rechthoek.
6. Bak de gözleme in een droge pan op middelhoog vuur, 3 tot 4 minuten per kant, tot goudbruin. Bestrijk met gesmolten boter en snijd in stukken. Warm serveren.

Ontdek meer recepten op kookpot.be