



Fatayer (Libanesische Vegi-Spezialität)

Hefeteig selber zubereiten oder fertigen Flammenkuchenteig oder Hefeteig nehmen. Es würde auch mit Blätterteig gehen.

Füllung zubereiten mit Mangold, Fenchel oder andern Taschengemüsen oder Restengemüse.

Dafür erwärme ich immer Öl, brate das Gemüse an, würze es und lasse es etwas ziehen, je nach dem, wie weich man es haben will.

Nach Belieben noch mit Zedernnüssen oder anderen Zutaten mit anderer Konsistenz ergänzen.

Aus Teigkreisen nun die Triangel formen, mit Ei bestreichen und backen.