

Zerfet

4 Portionen



2 kg Mehl
3 Tl Salz



250 g Butter
500–750 ml lauwarmes Wasser



4 Zehen Knoblauch
1 kg türkischer Joghurt

Zubereitung

Zerfet

1

Wasser und Salz zu dem Mehl geben und zu einem homogenen Teig kneten. Immer wieder Wasser hinzugeben, bis keine Klumpen mehr da sind und der Teig so weich wie die eigenen Ohrläppchen sind.

2

Auf ein Blech mit Backpapier rund auslegen, etwa 3 cm dick. Für 230 Grad Celsius etwa 30 Minuten im Ofen backen, bis die Ober- und Unterseite goldbraun ist.

3

Derweil die Joghurtmischung vorbereiten. Dafür die Knoblauchzehen schälen und kleinreiben. Das mit etwas Salz zu dem Joghurt geben und rühren. Wasser in kleinen Mengen hinzufügen, bis es so dickflüssig wie Ayran ist.

4

Das Brot aus dem Ofen holen. Dann mit etwa einem Zentimeter zum Rand einen Kreis schneiden, die Brotscheibe in kleine Teile rupfen und beiseitelegen. An der ausgeschnittenen Stelle das Innere mit einem Löffel auskratzen und auch beiseitelegen.

Nun den Boden mit ein wenig von der Joghurtmischung bestreichen. Dann das beiseitegelegte Brot wieder hinzufügen und das restliche Joghurt darüber geben. Das Ganze wieder bei 230 Grad Celsius für 10 Min. in den Ofen geben und die Butter in einem Topf schmelzen.

5

Nach der Backzeit das Brot rausholen, die geschmolzene Butter darüber gießen und genießen!