



## Gözleme met spinazie en feta

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>35'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 300 g bloem
- 1/2 kl zout
- 180 ml lauw water
- 1 el olijfolie
- 400 g verse spinazie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 200 g feta, verkruimeld
- 1 el fijngesneden platte peterselie

versgemalen zwarte peper

30 g boter, gesmolten

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg het lauwe water en de olijfolie toe en kneed alles tot een soepel, niet-plakkend deeg. Dek af met een vochtige doek en laat 20 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Stoof de ui glazig en voeg de knoflook toe. Bak nog 1 minuut mee. Voeg de spinazie toe en laat al roerend slinken. Schep de spinazie in een vergiet, laat afkoelen en knijp het overtollige vocht er goed uit.
- 3.** Meng de uitgeknepen spinazie met de verkruimelde feta, de peterselie en ruim versgemalen peper. Proef en kruid bij indien nodig.
- 4.** Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken. Rol elk stuk op een licht met bloem bestoven werkblad flinterdun uit tot een grote ronde of ovale lap van ongeveer 30 cm doorsnede.
- 5.** Verdeel de vulling gelijkmatig over de helft van elke lap. Laat een rand van 1 cm vrij. Klap de andere helft erover en druk de randen stevig aan zodat de vulling niet uitloopt.
- 6.** Verhit een droge koekenpan of grillpan op middelhoog vuur. Bak elke gözleme 3 tot 4 minuten per kant tot er goudbruine vlekken verschijnen en het deeg gaar is. Bestrijk onmiddellijk na het bakken met gesmolten boter. Snijd in stukken en serveer warm.

### Tip

Knijp de spinazie zo droog mogelijk uit, anders wordt het deeg zacht en scheurt het tijdens het bakken.

### Lekker met

Serveer met een frisse komkommeryoghurt of een eenvoudige groene salade.

### Dranktip

Een glas koude ayran, de traditionele Turkse yoghurt drank, past hier uitstekend bij.