



🕒 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

A close-up photograph of a dark-colored plate filled with several golden-brown, pan-fried dumplings. The dumplings have a slightly irregular, flattened shape and are garnished with finely chopped green herbs. In the background, a glass of water is visible, and the entire dish is set on a light-colored, textured surface. The lighting is warm, highlighting the texture of the dumplings.



Het maken van de vulling:

1. Verwarm een beetje olijfolie in de koekenpan.
2. Laat de spinazie in de pan slinken.
3. Snijd de teentjes knoflook fijn en de paprika in kleine stukjes.
4. Meng de knoflook, stukjes paprika en paprikapoeder door de spinazie heen.
5. Bak het spinazie mengsel 3 minuten door.
6. Laat de spinazie afkoelen.
7. Brokkel de feta kaas en meng dit door de spinazie heen.

1. Verdeel het deeg in 12 balletjes.
2. Rol 1 deegballetje dun uit.
3. Verdeel 1 eetlepel vulling over het uitgerolde deeg heen.
4. Rol nog een deegballetje dun uit en leg het deeg op de vulling.
5. Druk het deeg op de vulling goed aan.
6. Doe weer een beetje olijfolie in de koekenpan.
7. Bak de gözleme aan beide kanten bruin.
8. Herhaal bovenstaande stappen, totdat het deeg op is.

Hoe kun je Turkse gözleme het beste bewaren?

Deze Turkse lekkernij smaakt vers gemaakt het allerlekkerst, maar het kan altijd voorkomen dat de Turkse broodjes niet in één keer opgaan. Gelukkig is dat helemaal niet erg. Als je de hartige lekkernijen op de juiste manier bewaard, blijven ze prima een tijdje lekker. Goed afgedekt kun je de broodjes 1 dag op kamertemperatuur bewaren. Je kunt er ook voor kiezen om de Turkse lekkernijen in te vriezen. In de vriezer blijven ze tot 3 maanden goed. Wil je de ingevroren broodjes weer serveren? Laat ze dan in het zakje ontdooien en verwarm de broodjes even in de magnetron.





Kon jij geen genoeg krijgen van deze heerlijke gevulde broodjes? Dan hebben wij goed nieuws voor jou, want op onze blog hebben wij nog een aantal heerlijke Turkse recepten staan. Zo vind je er [een recept voor een Turks brood](#). Dit brood kun je compleet naar wens beleggen, maar ook met allerlei lekkere dips serveren. Ook dit [recept voor Turkse pittige gehaktbroodjes](#) zijn echt verrukkelijk. Ben jij dol op zoet? Dan moet je echt eens [met ons recept Turkse baklava maken](#). [Bekijk al onze recepten voor Turks eten hier!](#)

Heb jij zelf met dit recept Turkse gözleme gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de Turkse broodjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaa](#) kunnen wij jouw creatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

- 1 x Mill & Mortar Paprikapoeder Zoet Biologisch 50g (Art.nr.: MM12240)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

