

OLIVEN BRATLINGE (eliopittes)



©Stalo Lazarou

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Weizenmehl
- 1 1/2 Tassen Maisöl
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Hefe
- Wasser zum Kneten
- 1 Tasse schwarze Oliven, gehackt
- 3 Zwiebeln
- 1/2 Tasse gehackte Korianderblätter
- Frische Minze

Zubereitung:

1. Hefe zum Mehl geben, eine Tasse Öl hinzugeben und gut durchkneten, dabei Wasser hinzugeben.
2. Teig ruhen lassen, den Rest der Zutaten hinzufügen gut durchkneten und in 10 - 12 cm große Bratlinge formen.
3. Warten bis der Teig weiter aufgeht und im vorgeheizten Ofen bei Mittlerer Hitze für 45 Minuten backen.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)