

## Mekizi - die bulgarischen Krapfen

für ein gemütliches Sonntagsfrühstück zuhause



### Zutaten:

ca. 400 g Joghurt  
1 Teelöffel Zitronensäure  
1 Teelöffel Natron  
ca. 600 g Mehl  
1 Prise Salz  
Öl

### Zubereitung:

1. Joghurt mit Zitronensäure mischen, Natron hinzufügen. Wenn der Joghurt aufgeht, Prise Salz zugeben. Gut verrühren.
2. Mehl sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Joghurtmischung hineingeben. Zu einem mittelweichen und elastischen Teig kneten. Dennoch nicht zu weich. In kleinen Bällchen aufteilen und ca. 20 Min. ausruhen lassen.
3. Jedes Bällchen ausdehnen und in der Pfanne mit viel und erhitztem Öl anbraten. Die fertigen Mekizi auf Teller mit Küchenpapier vom Fett auftropfen lassen.

Nach Geschmack mit Marmelade, Schafskäse oder Puderzucker genießen.