Faule Pastete

Tembel Böreği

1 Espressotasse Öl
2 Eier
1 Glas Milch
2 EL Joghurt
1 EL Karbonat
1 TL Salz
Aufnehmbare menge Mehl
1 Glas Bratöl

Die Zutaten gut vermischen.
Nach und nach unter umrühren Mehl hinzugeben.
Teig sollte ohrläppchenfest sein.
Teig eine Stunde ruhen lassen.
Den Teig in vier gleichgroße Teile aufteilen.
Mit dem Nudelholz nicht zu dünn aufrollen.
In Baklawaform (rautenförmig) zuschnieden.
In erhitztem Öl goldbraun braten.

Tipp: Diese Pastete ist praktisch zuzubereiten und schmeckt zudem noch. Mit Weißkäse als Beilage servieren.