Siebpastete

Süzgeç Böreği

2 Fertigyufka
2 Eier
Zum Braten:
1 Glas Öl

Die Fertigyufka auf der Arbeitsplatte legen und mit einem geschlagenen Ei beschnieren.
Danach von aussen nach innen rollend eine einfingerbreite Rolle zusammenrolllen.
Die Rollen, die sich in der Mitte zusammentreffen übereinander lappen und mit dem Messer zwei fingerbreit zuschneiden. Die anderen Yufka genauso zubereiten.
Die Siebpasteten sollten 5 Minuten ruhen gelassen werden, damit die Flüssigkeit abgegeben werden kann. Anschliessend in einer kleinen Pfanne braten.
Heiss mit Käse und Marmelade servieren.

Tipp: Die Siebpastete sollte nach seiner Zubereitung schnell verzehrt werden, denn wenn zulange gewartet wird oder abgekühlt wird, denn dann wird die Pastete hart.