



## Dürüm Pastete

Dürüm Böreği



- 3 Fertigyufka
- 1 Glas Milch
- 1 Teeglas Öl
- 1 Ei
- Für die Füllmasse:
- 300 g Hackfleisch
- 2 mittel grosse Zwiebel
- 4 Tomaten
- 3 Spitzpaprika
- ½ KL Tomatenmark
- 8-10 Petersilie
- 3 EL Öl
- 1 KL Pfeffer
- 1 Teeglas Wasser
- 1 ½ KL Salz

- # Zuerst die Füllung zubereiten. Tomaten hobeln. Zwiebel, Spitzpaprika und Petersilie klein hacken.
- # Die zubereiteten Zutaten in eine tiefe Schüssel geben und Tomatenmark, Öl, Salz, Pfeffer und Wasser hinzugeben und kneten.
- # Währenddessen Milch, Ei und Öl vermischen.
- # Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Yufka's in der Form des Backblechs hinzugeben und die Zwischenräume mit der Milchmischung beschmieren und die Yufka aufeinander legen.
- # Die Füllung auf die Yufka eben verteilen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und mit Hilfe des Backpapiers zusammenrollen.
- # Nachdem es ganz abgekühlt ist ein einhalb fingerbreit zuschneiden.

**Tipp:** Dürümpastete ähnelt geschmacklich Lahmacun und ist ein geschmackvoller und eine einfach zu zubereitende Pastete.