



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Linsen Teigrollchen

Mercimekli Börek



3 Blätterteig
1 Glas gekochte grüne Linsen
1 Teeglas Öl
2 Teegläser Joghurt
1 grosse Zwiebel
1 Ei
1 grosse Tomate
Salz

- # Zwiebel kleinhacken, gekochte grüne Linsen und ein Teelöffel Salz und Öl hinzugeben und bei mittlerer Hitze weichrösten, abkühlen lassen.
- # 2 Blätterteige auf der Arbeitsplatte ausrollen, eines der Blätterteige mit der Mischung aus Eiweiss, Öl und Joghurt bestreichen.
- # Das Zweite genau auf das Erste Blätterteig platzieren und mit der gleichen Mischung bestreichen.
- # Das Dritte genau wie gehabt verarbeiten, dann mit dem Messer in 12 gleichgrosse dreieckförmige Teile schneiden.
- # Auf die breite Seite der Zuschnitte die Linsenmischung und ein Stückchen Käse geben und zusammen rollen.
- # Die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen, und einen 3 cm langen Einschnitt in der Mitte machen und in diesen Einschnitt Tomatenscheiben einlegen.
- # Auf ein eingefettetes Backblech setzen. Im Backofen bei 180 Grad goldgelb backen.

Tipp: Die Hälfte der Ölmenge, die in der Zutatenliste angegeben ist, für die Linsenmischung und die andere Hälfte für die Mischung zum Bestreichen der Blätterteige verwenden.