



Rollpastete mit Käse

Peynirli Rulo Börek



3 Eier
3 Yufkablätter
1 Teeglas Öl
1 Glas Joghurt
1 Glas geriebenen Weißkäse
8-10 Petersilienzweige
1 Kl geschrotete Paprika

- # Die Eier bis auf ein Eigelb in eine Schale schlagen und verquirlen, Joghurt und Öl hinzufügen und bis es geschmeidig wird verquirlen.
- # Die erste Yufka auf einer ebenen Fläche ausbreiten, daruf 1/3 der der zubereiteten Mischung begießen. Die zweite Yufka darauf legen und ebenfalls mit 1/3 der Mischung begießen.
- # Auf die letzte Yufka dann das letzte Drittel der Mischung begießen.
- # Dann die runde Form in eine Quadratische Form zuschneiden.
- # Die zugeschnittenen Teigteile in kleine Stücke zuschneiden und auf die quadratische Form drauflegen.
- # Danach die Mischung bestehend aus Käse, Petersilie und geschrotete Paprika gleichmäßig ausbreiten.
- # Nun nicht zu fest aber auch nicht zu leicht in eine Rolle zusammenrollen.
- # Die Rolle nun zwei Stunden im Kühlschrank verfestigen lassen.
- # In 1 1/2 - 2 fingerdicke Scheiben zuschneiden. In eine eingeölte Blechform einreihen und mit dem Eigelb bestreichen.
- # Bei 180 Grad im Backofen leicht knusprig backen.

Tipp: Auf Wunsch kann in die Käsemischung auch Zucchini hinzugegeben werden.