



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

Fleischstrudelrollen

Etli Rulo Börek (Strudel)



250 g feingehackte Lammfleisch
3 mittelgroße Zwiebel
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
2 EL Öl
2 Eier
2 ½ Gläser Wasser
½ Glas Sonnenblumenöl
1 KL Salz
½ Packung Backpulver
1 Tasse lauwarmes Wasser

- # Zwiebel in dünne Halbkreise zuschneiden, kleingeschnittenes Fleisch und Öl zusammen braten.
- # Sobald das Fleisch zart geworden ist Salz und Pfeffer einstreuen.
- # Während die Füllung abkühlt den Teig zubereiten.
- # Mehl in der Mitte öffnen und bis auf ein Eigelb alle Eier hineinschlagen, Backpulver, Salz, Sonnenblumenöl und lauwarmes Wasser hinzugeben und zu einem weichen Teig kneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig etwa einen halben Zentimeter dick und eine rechteckige Form 25-30 cm ausrollen.
- # Ein paar Streifen vom Rand abschneiden.
- # In die Mitte nun die Füllung geben und zu einer Rolle zusammenfalten.
- # Mit den Faltflächen nach unten ablegen.
- # Die abgeschnittenen Streifen nun überkreuz zur Verzierung hinauflegen.
- # Mit Eigelb bestreichen und lauwarm servieren.

Tipp: Als Füllung kann auch Kartoffel oder Käse verwendet werden.