



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

Fetzenpastete

Paçavra Böreği



3 Eier
3 Yufkablätter
3 Gläser Milch
1 ½ Gläser Weißkäse
½ Glas Käse
2 ½ EL Öl
1 TL Pfeffer

- # Eier, Milch, Weißkäse, Emmentaler o.ä. Käse und Pfeffer gut schlagen.
- # Den Boden einer hitzebeständigen Form einölen.
- # Eine Schicht Yufkablatt in die Form einlegen.
- # Den Rest des Yukablatts in kleine Teile zuschneiden.
- # In die Eier-Käse-Milch-Mischung die kleinen Yufkablattzuschnitte mischen und auf die Backform umstürzen.
- # Einen Nacht im Kühlschrank stellen.
- # Bevor man es in den Backofen gibt mit Öl begießen.
- # Bei 190 Grad im Backofen backen bis es knusprig wird.

Tipp: Auf Wunsch kann man eine gehobelte Karotte hinzugeben um optisch eine bessere Form zu bekommen.