



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

Armpastete

Kol Böreği (Patatesli)



6 Eier
4 mittelgroße Kartoffel
3 Zwiebel
1 Tasse Öl
2 KL Salz
1 KL geschrotete Paprika
½ Glas Öl
¾ Glas Milch
1 Ei

Zwiebel zuschneiden und in einer Espressotasse Öl rosarot anbraten.

Gekochte und gepresste Kartoffel, Salz und rote Paprika hinzugeben und gut durchmischen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Milch und Öl in einen Behälter geben.

Yufka auf die Arbeitsplatte legen. Die runden Kanten umfalten und darauf die Milch-Öl-mischung geben. Auf eine Seite 1/6 der Kartoffelfüllung geben und einmal zu einer Rolle drehen und danach wieder mit der Milch-Öl-Mischung bestreichen, dann wiederum einmal rollen und mit dem ganzen fortfahren bis die Yufka endet.

Die Rolle nun von der rechten und linken Seite jeweils vier fingerbreit falten und dann zu einer U-Form falten.

Mit den anderen Yufkablätter auf die gleiche Weise vorgehen.

In den Rest der Milch-Öl-Mischung ein Ei einschlagen und gut verquirlen und auf die Oberfläche schmieren.

Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40-45 min. backen. Warm servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann die Zubereitung auch mit Käse, Hackfleisch und Spinat erfolgen.