



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

---

## Blechpastete

Tepsi Böreği



1 kg Yufkablätter  
250 g weißer Käse  
½ Bunt Petersilie  
½ l Milch  
6 EL Öl  
1 Ei

- # Backblech einölen, die Hälfte der Yufkablätter (3 Stück) in das Backblech einlegen und zwischen zwei Yufkablätter Milch und Öl hineinschmieren.
- # Die 3. Ebene mit geriebenem Käse und feingehackter Petersilie bestreuen.
- # Nun die andere Hälften der Yufkablätter wiederum auf die gleiche Weise in das Blech legen und mit Milch und Öl beschmieren.
- # In den Rest der Milch-Öl-Mischung ein Ei einschlagen und verquirlen und auf die oberste Schicht schmieren. Nach Wunsch zuschneiden.
- # Bei 180 Grad 40 min. im Backofen backen.

**Tipp:** Auf Wunsch kann die Füllung variieren.