



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

Kuvertpastete

Zarf Böreği



3 Yufka
½ Glas Milch
½ Glas Öl
1 Ei
1 Glas geriebenen Hartkäse (z.B.Edamer)
1 EL Schwarzkümmel

- # Yufka eben auf die Arbeitsplatte auslegen. Die Oberfläche mit einem Pinsel mit der Mischung aus Milch, Öl und Eiweiß bestreichen.
- # Yufka von den vier Seiten ohne dass die Seiten übereinander lappen zu einem Briefkuvert falten.
- # Die zusammengefaltete Yufka wie ein Pluszeichen in vier Teile zuschneiden.
- # Jedes Teil mit der Mischung aus Milch, Öl und Eiweiß bestreichen.
- # In die Mitte Jedes Teilschnitts Käse legen und wieder zu einem Kuvert zusammenfalten.
- # Mit den faltseiten auf ein eingeöltes Backblech legen.
- # Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Bei 190 Grad im Backofen goldbraun backen.

Tipp: Die Zubereitung des Kuvertstrudels ist sehr praktisch. Als Füllung kann man verschiedene Zutaten verwendet werden. Anstatt Milch kann auch Joghurt verwendet werden.