



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

Mit Nudeln gefüllte Teigrollen

Makarnalı Sigara Böreği



1 Glas zerkleinerte Sphaghetti
2 EL Öl
1 Glas Milch
1 Tasse geriebenen 2 Fertigyufka
Käse (z.B. Edamer)
1 EL Mehl
1 TL Salz
1 Glas Bratöl

- # Sphaghetti in 2-3 cm lange Stücke brechen und in reichlichem Salzwasser 10 Minuten kochen und abtropfen.
- # In einem Topf mit zwei Löffel Öl Mehl anbraten, langsam Milch hineingießen, Salz einstreuen und bei niedriger Hitze unter Umrühren kochen, bei Erreichen der richtigen Konsistenz Käse hinzugeben und schließlich die gekochten Sphaghetstückchen einwerfen und umrühren.
- # Jede Yufka in 8 dreieckige Teile zuschneiden.
- # Auf die breite Seite die Nudelmasse hinzugeben und rollen, damit die Seiten sich nicht öffnen Nassen und durch zusammenpressen schließen.
- # In einem Topf im erhitzten Öl die Zigarettenstrudel goldbraun backen und lauwarm servieren.

Tipp: Die Nudelfüllung ist keine gewöhnliche Füllung und ist gut wenn Sie Abwechslung mit Geschmack suchen.