



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

Faule Pastete

Tembel Böreği



1 Espressotasse Öl
2 Eier
1 Glas Milch
2 EL Joghurt
1 EL Karbonat
1 TL Salz
Aufnehmbare menge Mehl
1 Glas Bratöl

- # Die Zutaten gut vermischen.
- # Nach und nach unter umrühren Mehl hinzugeben.
- # Teig sollte ohrläppchenfest sein.
- # Teig eine Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig in vier gleichgroße Teile aufteilen.
- # Mit dem Nudelholz nicht zu dünn aufrollen.
- # In Baklawaform (rautenförmig) zuschnieden.
- # In erhitztem Öl goldbraun braten.

Tipp: Diese Pastete ist praktisch zuzubereiten und schmeckt zudem noch. Mit Weißkäse als Beilage servieren.