



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

Gefüllte Klößchengebäck

İçli Köfte Böreği



3 Yufka
200 g Hackfleisch
1 Glas Paniermehl
1 ½ Gläser Joghurt
2 Zwiebel
½ Glas Walnüsse
2 Teegläser
1 EL Tomatenmark
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
2 EL Öl

- # In einer Teflonpfanne Öl, Zwiebel und Hackfleisch anbraten.
- # Das Hackfleisch in eigenem Saft anbraten und sobald der Eigensaft verdampft ist Tomatenmark und grob gehackte Walnüsse, Salz und Pfeffer hinzugeben.
- # Zu dieser Mischung ausgewaschene feine Weizengrütze (Bulgur) begeben, Deckel schließen und ohne Zugabe von Wasser bei niedriger Hitze in eigenem Dampf garen. Danach 20 Minuten ziehen lassen.
- # Yufkas übereinander auf die Arbeitsplatte ausbreiten. Genauso wie die gefüllte Teigrollen in dreieckförmig in acht Teile zuschneiden.
- # Auf diese Weise erhält man 24 dreieckförmige Yufkaschnitte.
- # Zwei Yufkaschnitte aufeinander legen, die zubereitete Füllung auf die breite Seite legen und zusammenrollen.
- # Das Gebäck zuerst in Joghurt dann in Paniermehl eindunken und in ein eingeöltes Backblech legen.
- # Bei 180 Grad goldbraun backen.

Tipp: Die Füllung ähnelt der Füllung der Gefüllten Klößchen und deshalb hat sie diesen Namen.