



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

Pacanga Pastete

Paçanga Böreği



1 kg Yufka (6 Stück)
15 Scheiben Pöckelfleisch
1 ½ Gläser geriebenen Käse (z.B. Edamer)
2 mittelgroße Tomaten
4 Spitzpaprika
1 ½ Gläser Joghurt
½ Glas Öl
1 Ei
1 TL Salz

- # Die Tomaten schälen und feinwürfeln, Pöckelfleisch kleinhacken, Paprika entkernen und wie das Pöckelfleisch kleinhacken.
- # Die feingewürfelten Tomaten, Paprika und Pöckelfleisch in ein Schüssel geben. Eierweiß, Käse und Salz hinzugeben und zusammenrühren.
- # Yufka auf die Arbeitsplatte auslegen. Jede Yufka in 8 gleiche dreieckige Teile aufteilen (48 dreieckige Teile).
- # Den ersten Dreieckschnitt reichlich mit Öl-Joghurt Mischung bestreichen, darauf den zweiten Dreieckschnitt legen und ebenfalls mit der Öl-Joghurt Mischung bestreichen.
- # Die eingeölten und mit Joghurt bestreichten und aufeinander gelegten Dreieckschitte auf der breiten Seite mit Pöckelfleischfüllung belegen und locker zusammenrollen.
- # Die zubereiteten 24 Paçanga Gebäck auf ein eingeöltes Backblech legen und mit dem zuvor aufbewahrten Eigelb bestreichen.
- # Bei 190 Grad 30 Minuten im Backofen backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Paçanga ist ein Gebäck aus der Osmanischen Küche, das mit kleinen Veränderungen heute noch gebacken wird.