



## Wasserpastete

Su Böreği



4 Eier  
2 Gläser Wasser  
6 EL Joghurt  
1 ½ KL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
Für die Füllung:  
1 Glas Öl  
1 großen Block weißer Käse  
1 Eiweiß  
Zum Ausrollen:  
1 ½ Gläser Mehl  
Für die Oberfläche:  
1 Eigelb  
½ Glas Milch

- # Ei, Joghurt, Wasser und Mehl zu einem Teig kneten. Den Teig mindestens 5-6 Minuten kneten. Zugedeckt 15-20 Minuten gären lassen.
- # Nach dieser Zeit in 10 gleiche Teile aufteilen.
- # Jedes Teigteil etwas größer wie das Backblech ausrollen.
- # Die erste Yufka ohne abzukochen auf den Backblech leicht faltig auslegen.
- # Die anderen Teigteile ohne sie zu verformen in kochendes Salzwasser legen und 1,5 – 2 Minuten abkochen und aus dem Kochwasser in einen weiten Behälter mit kaltem Wasser legen.
- # In die Zwischenräume der ersten Yufka ausreichend Öl schmieren und faltig auslegen.
- # Die 5. Ebene mit Eiweiß-Käsegemisch belegen.
- # Die restlichen 5 Ebenen Yufka wie gehabt mit Mehl ausrollen, abkochen und die Zwischenräume ölen und auf das Blech auslegen.
- # Auf die oberste Yufka die Mischung aus Eigelb, Restöl und Milch verteilen.
- # Im zuvor auf 190 Grad erhitztem Backofen 50 Minuten backen.
- # Zuschneiden und lauwarm servieren.

Tipp: Bei der Herstellung des Wassergebäcks ist es wichtig den Teig lange zu kneten. Wenn in das Kochwasser ein Eßlöffel Öl getan wird, dann findet ein besseres Abkochen statt.