



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

---

## Quickies

Şipşak Böreği



3 Fertigyufka  
1 Gals geriebenen Käse  
4-5 Petersilienzweige  
½ TL Olivenöl  
1 EL Schwarzkümmel  
1 l Wasser

- # Yufka kreuzförmig zuscheiden, aus jedem Yufka erhält man 4 dreieckige Teile und somit insgesamt 12 dreieckige Teile.
- # Auf der breite Seite entlang die Mischung aus gehacktem Schwarzkümmel und geriebenem Käse legen.
- # Von der Käsesseite beginnend zusammenrollen und um die eigene Achse drehend eine Rosenform formen.
- # Alle Pasteten auf die gleiche Art und Weise zubereiten, mit den spitzen nach unten in ein tiefes Backblech einlegen.
- # Über die Pasteten ein Liter Wasser übergießen und eine Stunde darin liegen lassen.
- # Nach dieser Zeit die Pasteten auspressen und aus dem Wasser nehmen und in ein stark eingöltes Backblech einreihen.
- # Die Quickies mit einem Pinsel mit Öl beschmieren und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Das Backblech in den zuvor auf 195 Grad erhitzten Backofen schieben und rosarot backen.
- # Abkühlen lassen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Die natürliche Farbe der Quickies ist rosarot, wenn man es zu lange im Backofen lässt, dann werden sie zu trocken.