



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

Schinkenbulette

Pastirmali Köfte



750 g gemischter Hackfleisch (Rind und Lamm)
4 Scheiben altbackenes Brot
1 mittel große Zwiebel
1 Dessertlöffel Paprikamark
1 TL Karbonat
1 Dessertlöffel gemahlener Kreuzkümmel
1 Dessertlöffel Salz
Für die Füllung:
15 Scheiben Rinderschinken
15 Scheiben Käse

- # Die Ränder der altbackenen Brotscheiben entfernen und zusammen mit der zerriebenen Zwiebel und Salz in eine Rührschüssel geben. So lange umrühren bis das Brot nicht mehr zu sehen ist.
- # Dazu Hackfleisch, Paprikamark, Kreuzkümmel, Pfeffer und Karbonat geben. Mindestens fünf Minuten kneten.
- # Die Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Käsescheiben in vier und die Schinken in zwei teilen.
- # Von der Bulettenmasse wahlweise große Stücke entnehmen. Zwischen den Handflächen zu der Größe einer Teeglasuntertasse formen.
- # In die Mitte: zuerst ein Stück Käse, dann Schinken und dann wiederum ein Stück Käse legen. Von den Seiten nach innen legen und abdecken.
- # Alle Buletten in gleicher Art und Weise zubereiten und in einen mittelgroßen Backblech einreihen.
- # Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.

Tipp: In dieser Rezeptur kann anstelle des Schinkens getrocknetes/gebratenes Fleisch oder Wurst verwendet werden.