



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

## Herbergs - Villenpastete

Konak Böreği



3 Yufka  
200 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Scheibe altbackenes Brot  
1 KL Salz  
1 TL Pfeffer  
3 EL Öl  
1 Ei  
1 ½ Teeglas Milch  
½ Teeglas Öl

- # Hackfleisch in 3 Esslöffel Öl anbraten und fein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Wenn die Zwiebel angedünstet sind Salz, Pfeffer und kleingebröseltes Brot hinzugeben und abkühlen lassen.
- # Jede Yufka in 8 dreieckige Stücke zuschneiden.
- # Auf diese weiße erhält man von 3 Yufka 24 Yufkastücke.
- # Ein Yufkastück mit der Mischung aus Milch, Öl und Eiweiß bestreichen. Ein zweites Yufkastück drauflegen und mit der gleichen Mischung bestreichen.
- # Auf die breite Seite der Yufka ein Esslöffel Hackfleischfüllung der Länge nach auslegen. Die Seiten nach innen einklappen, damit keine Füllung nach außen austreten kann und zu einer Rolle zusammenrollen und in einen Backblech legen.
- # Auf diese Weise erhält werden 12 Herbergspasteten zubereitet. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen.
- # Bei 175 Grad goldbraun backen.
- # Warm oder lauwarm servieren.

**Tipp:** Weil diese Pastete in den Herbergen/Villen in Istanbul sehr oft zubereitet wurden nannte man diese Herbergspasteten.