



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

Spiralpastete

Burgu Börek



6 Yufka
½ Spiralnudeln
1 Glas geriebener Weißkäse
1 ½ Glaser Milch
¾ Glas Öl
1 Ei

- # Zuerst die Nudeln kochen, abtropfen und abkühlen lassen.
- # Während die Nudeln abkühlen die Soße aus Öl und Eiweiß durch schlagen zubereiten.
- # Backblech einölen. Die ersten drei Yufkablätter in das Backblech einlegen und hierbei die Zwischenschichten mit der Soße beschmieren. Die überhängenden Teile abschneiden und auch in das Backblech legen.
- # Anschließend die abgekühlten Nudeln und die geriebenen Käse auf die Yufkablätter auslegen. Auf die Nudeln ein Teil der Soße besprenkeln.
- # Die anderen 3 Yufkablätter auf die gleiche Weise in das Blech einlegen.
- # Auf die oberste Schicht die ebenste Yufka legen. Von der Soße 2-3 Löffel mit Eigelb zusammen mischen und die Oberste Yufka damit beschmieren.
- # Die Pastete quadratisch zuschneiden, dann diese Quadrate diagonal durchschneiden, so dass jeweils zwei Dreiecke entstehen.
- # In den kalten Backofen geben. Bei 175 Grad goldbraun backen (45-50 Minuten).
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Diese Pastete wird mit Spiralnudeln zubereitet, damit es dicker scheint.