



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

Dreieckige Amulettpastete

Muska Böreği



1 Bunt Spinat (250 g)
1 Glas geriebener Käse
1 kleine Zwiebel
4 EL Öl
3 Yufka
Öl zum Braten

- # Spinat waschen, abtropfen und kleinschneiden.
- # Kleingeschnittene Zwiebel und 4 Esslöffel hinzugeben und mit geschlossenem Deckel ohne Zugabe von Wasser bei niedriger Hitze 20 Minuten kochen.
- # Während die Füllung kocht, die Yufkablätter zuerst in der Mitte in zwei teilen, anschließend in der breite eines Streichholzschachtels in Streifen schneiden.
- # Auf die breite Seite ein wenig von der Spinatmischung und ein wenig geriebenen Käse legen. Von der Seite zu einem Dreieck legen und in Dreiecken die gesamte Länge durchfalten und die Seite zusammenpressen.
- # Die abgeschnitten Teile der Yufka können ebenfalls in kleine Stücke geteilt und zusammen mit der Spinatmischung auf die Yufkablätter gelegt werden.
- # Diese zubereiteten Dreiecke in erhitzten Öl geben und beide Seiten anbraten.
- # Warm servieren.

Tipp: Dreieckige Amulettpastete wird bevorzugt mit Weißkäse- und Spinatfüllung zubereitet, diese Füllung schmeckt und ist nährreich.