Chinesische Pastete

Çin Böreği

4 Fertigyufka
2 Karotten
2 Zucchini
2 Lauch
1 Handvoll Spinat
1 Kaffeetasse Öl
4 EL Sojasoße
2 Stückchen Hühnerfleisch (300 g)
1 KL Salz
Öl zum Braten

Lauch, Karotten und Zucchini in zahnstocherförmig zuschneiden. Wenn das Zuschneiden auf diese Weise nicht möglich ist, können Karotten und Zucchini mit der groben Seite der Hobel gehobelt. Spinat dünn zuschneiden.
In einen Topf Öl geben bei mittlerer Hitze erhitzen und in dünne Streifen geschnittenes Hühnerfleisch hinzugeben.
Das Hühnerfleisch 10 Minuten anbraten und danach nacheinander in 5 Minutenabständen Karotten, Lauch, Zucchini und Spinat hinzugeben (Nach Zugabe jeder Zutat den Deckel schließen).
Nachdem der Spinat als letzte Zutat 5 Minuten gekocht wurde wird die Sojasoße und Salz hinzugegeben und der Herd wird abgeschaltet. 10-15 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
Während die Füllung abkühlt, jede Yufka in 8 gleich große Dreiecke zuschneiden (insgesamt erhält man 32 Yufkateile).
Auf die breite Seite legt man einen Esslöffel der Füllung geben, Seiten nach innen einschlagebn und wie Zigaretten zusammenrollen (nicht zu fest) die Spitze nässen und zusammenkleben.
Jeden Yufkateil auf die gleiche Weise zubereiten und anschließend rosarot anbraten.
Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: In der Originalrezeptur werden Sojasprossen verwendet. Falls Sojasprossen vorhanden können diese nachdem alle Gemüsearten gekocht sind hinzugeben werden.