



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

Gesellenpastete

Çırak Böreği



2 Eier
1 Teeglas Öl
2 Teegläser Milch
1 EL Tomatenmark
5 Gläser Mehl
1 KL Karbonat
1 KL Salz
Für die Füllung:
4 gekochte Kartoffeln
2 Zwiebel
1 TL Öl
2 TL Salz
2 TL geschrotete Paprika
Für die Oberfläche:
1 Glas kalte Milch

- # In eine Rührschüssel Öl, Milch, Mark, ein Ei und ein Eiweiß, Salz und Karbonat zusammenmischen. Nach und nach unter ständigem Umrühren Mehl einsieben und einen mittel harten Teig kneten.
- # Den Teig verdeckt ziehen lassen während dessen die Füllung zubereiten. Zwiebel kleinschneiden und in Öl andünsten, geriebene oder pürierte gekochte Kartoffel, Salz und geschrotete Paprika hinzugeben und einige Male auf dem Herd umrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Den Teig in 4 gleich große Teile aufteilen. Jeden Teig mit dem Nudelholz in der Größe eines Backblechs ausrollen. Den ausgerollten Teig in ein eingeöltes Backblech einlegen und mit Öl leicht einölen.
- # Nun den Zweiten ausgerollten Teig drauflegen und mit der Füllung belegen.
- # Auf die Füllung den Dritten Teig einlegen und einölenanschließend den Vierten Teig einlegen und mit dem Eigelb bestreichen. In der Größe eines Streichholzschatels zuschneiden.
- # Im zuvor bei 180 Grad leicht erhitzten Backofen knallrot backen (ca. 30 Minuten).
- # Wenn es lauwarm geworden ist mit kalter Milch begießen. Ein wenig ziehen lassen und danach servieren.

Tipp: Wenn die Pastete scharf gewünscht wird kann anstelle des Tomatenmarks auch Paprikamark verwendet werden.