



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

Sariyer Pastete

Sariyer Böreği



½ Pkg Margarine (125 g)
2 Eier
Ausreichende Menge Mehl
1 ½ KL Salz
½ Glas Öl
Für die Füllung:
250 g Rindshackfleisch
2 mittelgrosse Zwiebel
1 Glas Erbsen aus der Konserve
1 EL Korinthen
3 EL Öl
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
8-10 Petersilienzweige

- # Ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben und die Mitte aushöhlen. Ein Glas Wasser, ein Ei, ein Eiweiß und Salz hinzugeben.
- # Nach und nach unter kneten Mehl hinzugeben und einen mittel harten Teig kneten.
- # Den Teig mit einem feuchten Tuch ca. 15 Minuten ziehen lassen, anschliessend auf der Arbeitsplatte zu einer Rolle formen und in 12 gleichgroße Teile zuschneiden.
- # Die Teile mit den Händen zu Kugeln formen und 15 Minuten verdeckt ziehen lassen.
- # Während dessen Margarine bei niedriger Hitze schmelzen lassen, vom Herd nehmen und nach dem Abkühlen mit einem Löffel schlagen.
- # Jeden Teigteil in der Größe eines Esstellers ausrollen.
- # Mit der zubereiteten Margarine bestreichen. Von links und rechts einschlagen und diese Fläche mit Margarine bestreichen. Von unten und oben so einschlagen, um eine quadratische Form zu erhalten.
- # Alle Teigteile genauso zubereiten und in ein eingeeöltes Backblech einlegen, mit Margarine bestreichen und die restlichen auf diese drauflegen. In eine Folie einpacken und in den Kühlschrank stellen.
- # Während der Teig mindestens eine Stunde zieht die Füllung zubereiten.
- # In einen Topf Öl geben und erhitzen, anschließend Korinthen hinzugeben und wenn diese aufgegangen sind aus dem Topf nehmen. Im gleichen Öl kleingeschnittene Zwiebel andünsten, dann Hackfleisch hinzugeben umrühren und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen.
- # Anschließend Erbsen aus der Dose, angebratene Korinthen, Salz und Pfeffer hinzugeben. Nach 10 Minuten köcheln fein gehackte Petersilie hinzugeben umrühren und vom Herd nehmen.
- # Aus dem Kühlschrank die abgehärteten Teigteile entnehmen, dünn und rechteckig ausrollen.
- # Jeden ausgerollten Teig in zwei teilen (auf diese Weise erhält man 24 Stücke). In die Mitte abgekühlte Füllung geben von links und rechts einschlagen und zusammenrollen.
- # In ein leicht eingeeöltes Backblech mit der Faltsfläche nach unten einlegen.
- # Die Oberflächen mit Eigelb bestreichen und im zuvor auf 195 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun braten.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Die geschmackvollsten Sariyer Pastete sind diejenigen, die mit einer Hackfleischfüllung zubereitet werden. Sie kann aber auch mit Käse-, Spinat -oder Kartoffelfüllung zubereitet werden.