



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

Brotlaibpastete

Somun Böreği



1 altbackenes Brot
2 Eier
2 ½ Gläser Milch
2 Gläser geriebener Käse
½ Glas Öl
1 KL Salz

- # Altbackenes Brot zuerst in Scheiben und danach in Würfel zuschneiden.
- # In eine eingeölte kleine hitzebeständige rechteckige hohe Backform die gewürfelten Brotstückchen dicht an dicht einfüllen.
- # In eine tiefe Schale Eier einschlagen und verquirlen. Milch, Öl und Salz hinzugeben und mischen.
- # Diese Mischung auf die Brotwürfelchen gießen.
- # Schließlich kommt auf die oberste Schicht geriebener Käse.
- # Auf das untere Fach des Kühlschranks legen und mindestens eine Nacht ziehen lassen.
- # Am nächsten Tag im leicht erhitzten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.
- # In der Größe eines Streichholzschachtels zuschneiden und lauwarm servieren.

Tipp: Anstatt dem Käse mit normalem Fettgehalt kann auch ein fetthaltigerer Käse verwendet werden.