



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

Milchpastete

Sütlü Börek



4 Eier
4 EL Öl
1 Teeglas Joghurt
1 KL Salz
Ausreichende Menge Mehl
Für die Füllung:
300 g Käse
½ Bunt Petersilie
Für die Zwischenbelege:
1 Glas Maisöl
Für die Oberfläche:
3 Gläser Milch

- # Ein Eigelb zur Seite legen, die restlichen Eier und das Eiweiß in eine Rührschüssel geben.
- # Öl, Joghurt und Salz hinzugeben; nach und nach unter kneten Mehl hinzugeben bis ein mittelweicher Teig entstanden ist.
- # Den Teig eine halbe Stunde ziehen lassen und anschließend in 8 gleichgroße Teile aufteilen und kugelförmig formen.
- # Jede Teigknödel mit dem Nudelholz in der Größe eines Yufkas ausrollen.
- # Die Yufkas eine halbe Stunde auf der Arbeitsplatte trocknen lassen und dann in ein Backblech geben.
- # Das Backblech einölen und die leicht getrockneten Yufkas in das Backblech einlegen.
- # Die Zwischenräume mit Hilfe des Pinsels mit Öl bestreichen und 4 Yufkablätter aufeinander legen.
- # Auf das 4. Yufkablatt die Mischung aus Käse und Petersilie belegen.
- # Die restlichen 4 Yufkablätter wie die ersten vier zubereiten und drauflegen.
- # Eigelb mit ein wenig Milch mischen und auf die oberste Yufka schmieren. Mit dem Messer in quadratisch zuschneiden.
- # In den kalten Backofen schieben und den Backofen auf 175 Grad schalten und goldbraun braten.
- # 3 Gläser Milch aufkochen und auf frisch aus dem Backofen genommenen Pasteten gießen.
- # Sobald die Milch aufgesaugt wurde ist (etwa 1 Stunde) auf ein Servierteller legen.

Tipp: Nachdem die Milch übergossen wurde, sollte es mit einem anderen Blech zugedeckt werden, damit die Pastete weich bleiben kann.