



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

Rohpastete

Çiğ Börek



1 Ei
1 Glas lauwarmes Wasser
1 KL Salz
Ausreichende Menge Mehl
Für die Füllung:
250 g. mageres Hackfleisch
1 große Tomate
1 große Zwiebel
½ Bunt Petersilie
1 KL Salz
1 TL Pfeffer
½ Teeglas Wasser
Öl zum Braten

- # In eine tiefe Rührschale Ei einschlagen, lauwarmes Wasser und Salz zusammen mischen.
 - # Nach und nach Mehl unter kneten hinzufügen und einen mittelfesten Teig erstellen.
 - # Den Teig verdeckt eine halbe Stunde ziehen lassen.
 - # Die Füllung zubereiten. Tomaten und Käse mit dem Hobel reiben, Petersilie fein hacken, rohes Hackfleisch, Pfeffer, Salz und ½ Teeglas Wasser zusammen mischen und eine wässrige Füllung erstellen.
 - # Den Teig in 24 walnußgroße Stücke aufteilen.
 - # Jedes Teigstück in der Größe eines Desserttellers mit dem Nudelholz ausrollen (da die Füllung roh ist wird der Teig dünn ausgerollt).
 - # Die Hälfte des ausgerollten Teiges mit ausreichender Menge der Füllung belegen und mit der anderen Hälfte schliessen und die Ränder zupressen.
 - # Die Pastete in erhitztes Öl legen und beide Seiten knusprig braten.
 - # Die Pastete auf Küchentücher hinauslegen.
- Warm servieren.

Tipp: Rohe Pastete ist eine Spezialität, die in der Region Eskişehir beheimatet ist.