



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