



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

---

## Roll-Press-Pastete

Sarma Sıkma



3 Fertigyufka  
2 Gläser Quark  
½ Bunt Petersilie  
1 Teeglas Öl  
½ Teeglas Wasser

# Die Fertigyufka auf der Arbeitsplatte auslegen. Jede Yufka in 12 gleichgroße dreieckige Teile zuschneiden (insgesamt 36 Teigstücke).

# In eine kleine Schale Öl und Wasser zusammen mischen, diese Mischung mit einem Pinsel auf die Teigstücke schmieren.

# Auf die breite Seite der Stücke ausreichende Menge der Mischung aus Quark und Petersilie geben, damit nichts herausläuft beide Seiten nach innen einschlagen und anschließend rollen.

# Alle Pasteten auf diese Weise zubereiten. In eine tiefe Schale 2 Gläser kaltes Wasser füllen und die Pastete für ein paar Sekunden ins Wasser legen und herausnehmen. Zwischen den Handflächen auspressen.

# Anschließend in ein reichlich eingeeöltes Backblech einreihen.

# Die Pasteten mit Sesamkörner bestreuen und im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen geben und goldbraun braten.

# Lauwarm servieren.

**Tipp:** Diese Pastete wird im Original mit Olivenöl zubereitet, jedoch können diejenigen, die Olivenöl nicht bevorzugen/mögen auch Sonnenblumenöl verwenden.