



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.