



Kohlensäurepastete

Gazlı Börek



- 2 Fertigyufka
- 1 Zucchini
- 1 Glas Quark
- 5-6 Petersilienzweige
- ½ KL Salz
- ½ KL Pfeffer
- 1 Kaffeetasse Öl
- 1 Flasche (250 ml) Kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 1 Ei
- 1 EL Sesamkörner

- # In eine Schüssel Zucchini einreiben, gehackte Petersilie, Quark, Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen. Die Füllung ist zubereitet.
- # In einer anderen Schale Ei, Öl und Mineralwasser zusammenmischen.
- # Ein hitzebeständiges kleines Backblech mit Rand einölen. Den Ersten Teil, der in zwei geteilten Yufka leicht faltig in die Backform einpassen und mit 1-2 Löffel der Mischung aus Mineralwasser besprenkeln.
- # Nun die Zweite über die Erste in die Backform einpassen.
- # Die zubereitete Zucchini-Mischung eben verteilen.
- # Auf die Zucchini-Mischung die Zweite Yufka leicht faltig platzieren und mit 1-2 Löffel der Mineralwassermischung besprenkeln.
- # Auf die oberste Schicht den Rest des Yufkas auslegen.
- # Mit dem Rest der Mineralwassermischung besprenkeln, quadratisch zuschneiden und mit Sesamkörner bestreuen.
- # Im zuvor auf 180 Grad erhitzen Backofen goldbraun braten.
- # Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Antelle der Zucchini kann auch Lauch oder Porree verwendet werden.