



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

Tassenpastete

Fincan Böreği (Ciğerli)



4 Fertigyufka
1 ½ Teegläser Milch
½ Teeglas Sonnenblumenöl
1 Ei
Für die Füllung:
½ kg Rindsleber
2 Zwiebel
2 grüne Paprika
1 Teeglas Öl
2 KL Salz
1 KL Pfeffer

- # In einem Glas Öl die klein gehackten Zwiebel andünsten.
- # Nach weich dünsten der Zwiebel klein gehackte Paprika hinzugeben. Nach dem die Paprika gelblich gedünstet wurden fein gehackte Leber hinzugeben.
- # Bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Somit hat man die Füllung für die Börek zubereitet.
- # Die Yufkas auf der Arbeitsplatte auslegen. Die Yufkablätter in 8 gleich große dreieckige Stücke zuschneiden. Somit erhält man 32 dreieckige Teigstücke.
- # Jede Tassenpastete wird aus 2 dreieckigen Teigstücken zubereitet. Das erste dreieckige Teigstück mit der Mischung aus Milch, Eiweiß und ½ Teeglas Öl bestreichen.
- # Die breite Seite des Dreiecks in eine Schale legen. Auf das zweite Dreieckstück die gleiche Mischung schmieren und auf das erste Teigstück legen.
- # Auf die Teigstücke in der Schale die abgetropfte Leberfüllung geben und die Teigteile die aus der Schale ragen nun über die Füllung schlagen.
- # In ein eingeöltes Backblech die Tassen mit dem gefüllten Teigstück wenden.
- # Alle Tassenbörek auf diese Weise zubereiten (16 Stück). Mit dem Eigelb bestreichen.
- # Das Backblech im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen knusper rot backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Die Füllung aus Leber wird nicht so oft bei der Zubereitung von Pasteten verwendet. Diese Pastete könnte sogar für diejenigen, die Leber nicht mögen, eine gute Wahl sein.