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 Dreickstück 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.