



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

Rosenpastete

Gül Böreği (Mantarlı)



3 Fertigyufka
1 Teeglas Milch
½ Teeglas Öl
1 Ei
Für die Füllung:
½ kg Pilze
1 kleine Zwiebel
2 Lauchzwiebel
2 grüne Spitzpaprika
4 Knoblauchzehen
1 KL Salz
4 EL Öl
1 Glas geriebener Käse

- # Zuerst wird die Pilzfüllung zubereitet. Zwiebel in Scheiben zuschneiden. In einen kleinen Topf 4 Esslöffel Öl geben.
- # Die halbkreisförmig zugeschnittene Zwiebel hinzugeben, bei mittlerer Hitze leicht andünsten und anschließend die feingeschnittene Lauchzwiebel, Spitzpaprika und zerstampfte Knoblauch hinzugeben.
- # Kurz vor dem die Zutaten gegart sind die gewaschenen, abgetropften und dünn geschnittenen Pilze hinzugeben und Salz einstreuen. 25 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen und danach ausschalten.
- # Jede Yufka wie ein Pluszeichen durchschneiden. Aus jeder Yufka erhält man somit 4 dreieckige Yufkastücke also insgesamt 12.
- # Die Yufka auf die Arbeitsplatte legen und mit der Mischung aus einem Ei, Öl und Milch bestreichen.
- # Auf die breite Seite die Pilzfüllung ausbreiten und mit geriebenem Käse bestreuen.
- # Die Yufka rollen und anschließend an einem Ende festhalten und durch drehen um die eigene Achse zu einer Rose (oder Schnecke) formen.
- # Alle Rosenpastete auf diese Weise zubereiten und in ein eingeeöltes Backblech legen. Die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen.
- # Den Backofen auf 185 Grad einschalten und die Börek goldbraun backen.
- # Lauwarm oder warm servieren.

Tipp: Bei der Zubereitung von Pasteten wird Knoblauch selten verwendet, warum es hier verwendet wird ist um den Eigengeruch der Pilze zu beseitigen.