



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

Rollpastete

Oklaç Böreği



1 KL Hefepulver
½ Glas lauwarmes Wasser
1 Würfelzucker
1 Ei
1 Glas Milch
1 Erbsengrosser Zitronensalz
½ Glas Sonnenblumenöl
1 KL Salz
Ausreichende Menge Mehl
Für die Füllung:
2 Gläser geriebener Weißkäse
½ Bunt Petersilie
1 Glas Öl
Für die Oberfläche:
1 EL Schwarzkümmel

- # In einen ½ Glas lauwarmes Wasser ein Würfelzucker und ein Kaffeelöffel Trockenhefe hinzugeben und vermischen und verdeckt 10 Minuten ziehen lassen.
- # In eine Rührschüssel lauwarme Milch, Eiweiß, ½ Glas Öl und im Wasser eingemischte und gegärte Hefe, Salz und zerstampftes Zitronensalz geben und vermischen.
- # Bei ständigem umrühren Mehl hinzugeben einen mittel harten Teig erstellen. Mit einem feuchten Tuch verdeckt mindestens eine Stunde ruhen lassen.
- # Den Teig in 4 gleich große Stücke aufteilen. Den ersten Teig mit einem Teigrolle so dünn wie nur möglich ausrollen.
- # Die Oberfläche des ausgerollten Teigs mit Hilfe eines Pinsels mit Öl bestreichen. Von links und recht in die Mitte einschlagen. Nochmals mit Öl bestreichen, von unten und von oben in die Mitte zu einem Quadrat zusammenlegen.
- # In die Mitte eines eingeölte quadratischen oder rechteckigen Backblechs diesen erste Teigzubereitung platzieren. Mit ein wenig Öl bestreichen und mit 1/3 der Mischung aus geriebenem Käse und klein gehackten Petersilien belegen.
- # Den zweiten Teig genauso zubereiten und auf den ersten Teig im Backblech legen mit Öl beschmieren und mit 1/3 der Käse-Petersilie-Mischung belegen.
- # Den dritten Teig genauso wie die ersten zwei Teile zubereiten und auf den zweiten Teig platzieren mit Öl beschmieren und mit der Käse-Petersilie-Mischung belegen. Nun mit den Fingerspitzen den Teig so lange bearbeiten bis der Teig den Backblech voll ausfüllt.
- # Das Eigelb und den Rest des Öls zusammen mischen und auf die Oberfläche schmieren. Je nach Wunsch zuschneiden und mit Schwarzkümmel bestreuen.
- # Rollpastete in den Backofen geben 5 Minuten im Backofen stehen lassen und anschließend den Backofen auf 195 Grad schalten und knusprig braten.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Zitronensalz führt dazu, dass der Teig elastisch wird.