



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

Walnusspastete

Cevizli Börek



1 Ei
2 Teegläser Milch
1 Teeglas Öl
1 Erbsengrösse Zitronensalz
1 KL Salz
3 Gläser Mehl
Für die Füllung:
250 g Butter
4 EL Öl
1 ½ Gläser klein zermörste Walnüsse
1 Glas Milch
Zum Ausrollen:
1 ½ Gläser Weizenstärke

- # In eine Rührschale Ei, Milch, Öl, zerstampften Zitronensalz, Salz und gesiebttes Mehl geben und eine nahezu weiche Teigmasse kneten.
- # Den Teig 20 Minuten verdeckt ruhen lassen und anschließend in 4 gleich große Stücke aufteilen. Butter schmelzen und ein wenig Öl hinzugeben.
- # Auf jeden Teigstück Stärke streuen und mit Hilfe des Teigrollers etwas größer als das Backblech ausrollen.
- # Ein rundes Backblech einölen und den ausgerollten Teig leicht zerknittert in das Blech platzieren. Mit 2-3 Löffel der Mischung aus Butter-Öl beschmieren.
- # Milch und klein zermörste Walnüsse so verteilen, dass es für den gesamten Pastete ausreicht.
- # Jede der 14 Yufkablätter mit der Butter-Öl-Mischung beschmieren und der Milch-Walnußmischung belegen.
- # Auf die oberste Schicht den Rest der Butter-Öl-Mischung schmieren und je nach Wunsch zuschneiden. Im zuvor auf 195 Grad erhitzten Backofen goldbraun braten.
- # Je länger das Börek ziehen gelassen wird desto besser kann es sein Geschmack entfalten und deshalb wird empfohlen es am nächsten Tag zu servieren.

Tipp: Milch wird hier verwendet damit der Teig weich wird, bei zuviel Milch wird das backen erschwert und die Zwischenschichten bleiben roh.