



Morgendämmerungsgebäck

Temcit Böreği



1 Glas Milch
½ Glas Wasser
1 EL Essig
3 EL Öl
1 Eiweiß
1 Dessertlöffel Salz
Ausreichend Mehl
Für die Zwischenlagen:
½ Packung Margarine
4 EL Öl
Für die Füllung:
1 ½ Gläser geriebenen Schafskäse
10-15 Äste Petersilie
Für den Belag:
1 Eigelb
1 EL Nigella Samen
1 EL Sesam

- # In eine Schüssel Milch, Wasser, Eiweiß, Öl geben und gut mischen.
- # Dazu Salz und unter kneten nach und nach Mehl hinzufügen bis eine nicht mehr an der Hand klebende mittel feste Teigmasse entsteht. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig in 5 gleiche große Teile teilen. Jedes Teil auf einer mehligten Unterlage mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen.
- # Mit der Mischung aus geschmolzener Margarine und Öl bestreichen. Zuerst von oben nach unten und dann von rechts nach links zu einer rechteckig form falten.
- # Auf die Oberfläche nochmals ein wenig Öl schmieren. Mit dem Messer in Form eines Pluszeichens in vier teilen.
- # In die Mitte dieser Teile ausreichende Menge der Mischung aus klein gehackter Petersilie und Käse füllen.
- # Teig wieder wie zuvor zu einer rechteckigen Form falten. Die Falten nach unten zeigend auf das eingefettete Blech legen.
- # Auf das Gebäck zuerst Eigelb schmieren und dann mit Nigella Samen und Sesam bestreuen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 180 Grad erhitzte Backofen geben und goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Temcit bedeutet (Sahur) Morgendämmerung. Durch die sättigende Eigenschaft wird das Verzehren vor dem Fastenbeginn (vor der Morgendämmerung) empfohlen.