



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

## 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.