



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

Obstgebäck

Meyveli Börek



2 Fertigyufka
½ Teeglas Öl
2 Gläser Milch
3 EL Mehl
½ Glas Zucker
1 Pkg Vanillezucker
8-10 Erdbeeren
1 Glas Erdbeerkompott
Puderzucker

- # Ein Yufka in ein Backblech legen und mit einem Pinsel mit Öl beschmieren.
- # Die Seiten, die aus den Backblech herausragen werden abgeschnitten und werden in Streifen auf das Yufkablatt gelegt.
- # Das Zweite Yufkablatt ebenfalls in der Grösse des Backblechs zuschneiden und die Zuschnitte auf das Erste Yufkablatt legen.
- # Das Zweite Yufkablatt auf das Erste legen (die Zuschnitte liegen zwischen dem Ersten und dem Zweiten Yufkablatt).
- # Diese zubereiteten Yufkablätter im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen hartbacken.
- # Währenddessen die Füllung zubereiten. Hierzu in einen Topf kalte Milch, Zucker und Mehl geben und mischen. Bei mittlerer Hitze kochen bis eine puddingähnliche Konsistenz entsteht und anschliessend vom Herd nehmen und Vanillezucker unterrühren.
- # Die trockene und warme Yufka aus dem Backofen nehmen und mit Erdbeerkompott tränken und eine Weile warten bis es aufgeweicht ist.
- # Sobald die Yufka aufgeweicht ist mit der abgekühlten puddingähnlichen Füllung beschmieren (falls die Füllungsmasse zu dickflüssig ist könnte sie mit dem Erdbeerkompott aufgeweicht werden).
- # Die lange Seite der Yufka, welches mit der Füllungsmasse beschmiert ist, mit 8-10 Erdbeeren belegen und dann locker zusammenrollen und mit der Rollkante nach unten legen.
- # Anschliessend im Kühlschrank 15-20 Minuten ruhen lassen und danach in fingerbreite Scheiben zuschneiden, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tipp: Für die Zubereitung von Erdbeerkompott benötigt man 15-20 Erdbeeren und 2 Gläser Wasser und einen halben Glas Zucker. Diese werden 20 Minuten gekocht und nach dem Abkühlen kann die Flüssigkeit verwendet werden.