



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

Paketpastete

Paket Böreği



6 Fertigyufka
2 ½ Gläser Milch
2 Eier
1/ Glas Öl
Für die Füllung:
250 g Hackfleisch
1 Glas Erbsen aus der Dose
½ Glas getrocknete Trauben
1 Kaffeetasse Öl
4-5 Petersilienzweige
1 Zwiebel
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
Für die Oberfläche:
1 EL Sesamkörner

- # Zuerst wird die Füllung des böreğın zubereitet. Bei mittlerer Stufe Öl in einem Topf erhitzen und klein geschnittene Zwiebel hinzugeben und dünsten.
- # Zu den gedünsteten Zwiebel Hackfleisch hinzugeben. Unter umrühren das Hackfleisch dünsten.
- # Gesäuberte und gewaschene kernlose trockene Trauben, Erbsen aus der Dose, Salz und Pfeffer hinzugeben und 5-6 Minuten kochen und danach vom Herd nehmen.
- # Zu dieser Mischung als letztes Petersilie hinzugeben, vermischen und abkühlen lassen.
- # Währenddessen jede Yufka in vier teilen, somit erhält man je Yufka 4 Stücke und insgesamt 24 Stücke.
- # In eine tiefe Schale ein ganzes Ei und ein Eiweiss, Milch und Öl hinzufügen und verquirlen.
- # Eine zugeschnittene Yufka eben auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit der zubereiteten Mischung belegen und anschliessend mit einem anderen Yufkaszchnitt bedecken und mit der Milchmischung beschmieren.
- # Dann mit der Hackfleischmischung belegen. Von der breiten Seite der Yufka von rechts und links einschlagen und zwei fingerbreite Rollen zusammenrollen.
- # Alle Yufkas genauso zubereiten und in ein eingöltes Backblech dicht an dicht einreihen.
- # In die übriggebliebene Milchmischung das Eiweiss hinzugeben und verquirlen und über die Pasteten giessen.
- # Den Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen hineinschieben und goldbraun braten und heiss servieren.

Tipp: Paketpasteten sollten nach dem backen 3-4 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden, ansonsten verdirbt die Hackfleischfüllung.