



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

Rosenpastete

Açma Gül Böreği



1 ½ KL Trockenhefe
1 Teeglas lauwarmes Wasser
1 Ei
1 Würfelzucker
½ Teeglas Öl
1 Teeglas Joghurt
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
1 ½ Teegläser Öl
1 kleines Stück weisser Käse
5-6 Petersilienzweige
Für die Oberfläche:
1 Eigelb
1 EL Sesamkörner

- # In eine Rührschale Trockenhefe, lauwarmes Wasser und Zucker hinzugeben und vermischen, zudecken und 10 Minuten ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit in die Hefemischung Eiweiss, Joghurt, Salz und Öl hinzugeben und gut vermischen.
- # Nach und nach unter kneten Mehl hinzufügen und eine nahezu weiche Teigmasse formen. Zugedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Die Teigmasse in 12 gleichgrosse Teile aufteilen. Jeden Teigstück mit dem Nudelholz dünn in der Grösse eines Esstellers ausrollen.
- # Eine dünne Schicht Öl schmieren und in der Mitte zusammenlegen und anschliessend wieder mit Öl beschmieren.
- # Die gerade Seite die Mischung aus geriebene Käse und gehackte Petersilie belegen, zuerst zu einer Rolle zusammenrollen und anschliessend eine Ende festhalten und um sich wickeln wie eine Schnecke.
- # Die Spitze der Rolle nach unten legen und in ein eingeeöltes Backblech einreihen. Nachdem alle Pasteten zubereitet wurden eine halbe Stunde auf dem Backblech ziehen lassen.
- # Die Pasteten mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen und bei 190 Grad im Backofen braten.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und in eine Beutel geben und gut verschliessen, dann kann der frische Geschmack 1-2 Tage bewahrt werden.