



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

---

## Taschentuch Pastete

Mendil Böreği



2 Fertigyufka  
½ Glas Joghurt  
½ Glas Öl  
1 Ei  
Für die Füllung:  
3 Streichholzschachtel grosse Weisskäse  
7-8 Petersilienzweige  
Für die Füllung:  
1 TL Sesamkörner  
1 TL Schwarzkümmel

# Joghurt, Ei und Öl in einer Rührschale schlagen. Weisskäse zerdrücken und mit gehackten Petersilien vermischen.

# Zwei Yufka aufeinander legen. Mit der zubereiteten Joghurtmischung bestreichen. Zwei Esslöffel aufbewahren, um damit die Oberfläche zu bestreichen.

# Die Yufka von allen Seiten wie ein Kuvert in die mitte einschlagen. Mit der Käsefüllung belegen und wiederum wie ein Kuvert zusammenlegen.

# Mit der zuvor aufbewahrten zwei Esslöffel Joghurtmischung bestreichen und anschliessend mit Schwarzkümmel betreuen.

# Bei 175 Grad im Backofen goldbraun backen. Je nach Wunsch zuschneiden. Lauwarm oder heiss servieren.

**Tipp:** Bei der Zubereitung des Taschentuch Pastete wird Joghurt verwendet . Wenn anstatt Joghurt Milch verwendet wird, dann geht es nicht so stark auf.