



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

Taschentuch Pastete

Mendil Böreği



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

Joghurt, Ei und Öl in einer Rührschale schlagen. Weiskäse 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.