



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

## Wickelpastete

Dolama Börek



6 Fertigyufka  
2 Eier  
2 Gläser Milch  
1 Glas Öl  
Für die Füllung:  
1 mittel grosses Stück Käse  
½ Bunt Petersilie  
Für die Füllung:  
1 KL Sesamkörner  
1 KL Schwarzkümmel

# In einer tiefen Schale Ei, Milch und Öl mischen. Zerdrückte Weisskäse und gehackte Petersilie mischen um die Füllung zu zubereiten.

# Ein Yufka auf der Arbeitsplatte auslegen und mit drei Esslöffel der Milchmischung übergossen. Genau in der Mitte zusammenlegen und mit ein bis zwei Löffel der Milchmischung begiessen.

# Die breite Seite mit ausreichender Menge der Käsefüllung belegen und anschliessend zu einer Rolle zusammenrollen. Danach ein Ende festhalten und um die eigene Achse drehen und in die Mitte des eingeölten Backblechs platzieren.

# Die restlichen fünf Yufka auf die gleiche Weise zubereiten. Die zubereiteten Yufka rings um den zuvor vorbereiteten und in der Mitte des Backblechs befindenden gewickelten Pastete platzieren.

# Danach mit der Restmenge der Milchmischung beschmieren und mit Sesamkörner und mit Schwarzkümmel bestreuen.

# Bei 180 Grad in den Backofen schieben und goldbraun backen. Zuschneiden und lauwarm oder heiss servieren.

**Tipp:** Wenn Wickelpastete mit fetthaltigen Füllungen wie Hackfleisch und Spinat zubereitet wird, dann sollte die Menge des Öl verringert werden.