



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

Skopje Pastete

Üsküp Böreği



6 Fertigyufka
200 g Butter
½ kg klein gewürfeltes Fleisch
Für die Oberfläche:
2 Gläser Wasser
1 Glas Joghurt
4 Knoblauchzehen
3 EL Mehl
1 Ei
½ KL Salz
Zum anfeuchten:
2 Gläser Fleischbrühe

- # Zuerst die Butter zum schmelzen bringen, das Backblech einfetten und mit der geschmolzenen Butter die Zwischenräume beschmieren und die Yufkas in das Backblech hineinlegen.
- # Die in dem Backblech eingelegten Yufkas quadratisch zuschneiden und im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Währenddessen klein gewürfeltes Fleisch mit 5 Gläser Wasser weich kochen.
- # In einen kleinen Topf 2 Gläser Fleischbrühe, ½ KL Salz, zerstampfte Knoblauch, ein Ei, ein Glas Joghurt und drei EL Mehl gut vermischen.
- # Danach bei mittlerer Hitze unter stetigem Umrühren kochen bis eine breiartige Masse entstanden ist.
- # Nachdem die Yufkas aus dem Backofen herausgenommen und abgekühlt sind mit zwei Gläser Fleischbrühe begießen und mit den gekochten Fleischstücken belegen. Als letztes die Joghurtmischung übergießen.
- # Die Skopje Pastete in das zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und rosarot backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Diese Pastete kann sowohl als Beilage als auch zu den Hauptgericht serviert werden.