



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

Stockpastete

Baston Böreği



3 Fertigyufka
Für die Füllung:
150 g Hackfleisch
1 mittel grosse Zwiebel
1 Glas Bulgur (fein)
Eine handvoll gemahlene Walnüsse
1 Eiweiss
8-10 Petersilienzweige
1 Teeglas Öl
1 TL gemahlener Kümmel
½ KL Pfeffer
½ KL Salz
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

- # Zuerst die Füllung der Pastete zubereiten. Zwiebel klein hacken und mit einem Teeglas Öl rosarot dünsten.
- # Hackfleisch, Pfeffer und gemahlene Kümmel hinzugeben. Dünsten bis die Eigenflüssigkeit des Hackfleischs abgegeben und verdunstet ist.
- # Danach Salz einstreuen, klein gehackte Petersilie, feine Bulgur und ½ Glas warmes Wasser hinzugeben und vermischen und 10 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen.
- # Die Yufkas in vier teilen, um vier dreieckige Stücke zu erhalten.
- # In die Füllung eine handvoll Walnüsse ein Eiweiss hinzugeben.
- # Auf die breite Seite mit ausreichender Menge der Füllung belegen, die Seiten leicht nach innen schlagen und zu feste Rollen zusammenrollen (20-25 cm lang).
- # Die Zubereiteten Pasteten in ein eingeöltes Backblech einlegen und mit Eigelb bestreichen. Im das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun braten.
- # Aus dem Backofen herausnehmen und nach 10-15 Minuten und fingerlang zuschneiden.

Tipp: In die Füllung der Pastete kann nach Wunsch Dill, Thymian oder trockene Minze hinzugefügt werden.