



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

Zucchini Pastete

Kabaklı Börek



6 Fertigyufka
1 Ei
1 Glas Milch
1 Teeglas Olivenöl
Für die Füllung:
6 mittel grosse Zucchini
2 Gläser geriebener Weisskäse
1 Eiweiss
½ Bunt Petersilie
3-4 Dill
1 TL Paprikaflocken
Für die Füllung:
1 Eigelb
1 EL Sesamkörner

- # Zuerst die Füllung zubereiten. Die Zucchini schälen und grob Hobeln und das zuviele Wasser auspressen.
- # Geriebene Weisskäse, Paprikaflocken , gehackte Petersilie und Dill hinzugeben und vermischen.
- # Die Yufkas übereinander legen und in 8 gleichgrosse dreieckige Stücke zuschneiden.
- # In eine tiefe Schale Milch, Olivenöl und Ei hinzugeben und schlagen.
- # Ein Dreiecksstück nehmen und ein Kaffeelöffel mit der Milchmischung beschmieren, danach ein zweites Dreiecksstück drauflegen und mit einem Kaffeelöffel der Milchmischung beschmieren.
- # Auf die breite Seite der Yufkaschnitte mit der Zucchini Mischung belegen. Beide Seiten nach innen einschlagen und die Pastete zusammenrollen. Die Pastete in ein eingedöltes Backblech einlegen.
- # Wenn alle Pasteten zubereitet sind, dann in die Milchmischung Eiweiss untermischen, die Pastete mit dieser Mischung beschmieren und mit Sesamkörner bestreuen.
- # Das Backblech bei 185 Grad in den Backofen schieben und goldbraun backen. Heiss servieren.

Tipp: Die Zucchini Pastete kann auch mit einer Knoblauch-Joghurtsauce serviert werden.