



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

Otuzalti Borek

Otuzalti Börek



1 Ei
1 Eiweiss
2 EL Joghurt
1 Teeglas ÖL
1 Glas lauwarmes Wasser
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Zwischenraum:
200 g Margarine
Für die Füllung:
½ Stück Weisskäse
10-12 Petersilienzweige
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

- # In eine Rührschale Ei, Eiweiss, Joghurt, Öl und lauwarmes Wasser hineingeben und mit einer Gabel oder mit einem Schneebesen schlagen.
- # Salz und unter Kneten gesiebtes Mehl hinzufügen bis ein nicht mehr an der Hand klebendes Teig entstanden ist. Den Teig 15-20 Minuten ruhen lassen.
- # Danach den Teig in fünf gleichgrosse Teile aufteilen, jeden Teig mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen.
- # Zwischen die Yufka geschmolzenes und lauwarm abgekühlte Margarine schmieren und die Yufkas aufeinander legen. Wie ein Briefkuvert zusammenlegen und in ein entsprechendes Teller legen und für eine Stunde in den Gefrierschrank stellen.
- # Nach dieser Zeit den Teig auf einer mehligten Unterlage rechteckig ausrollen.
- # Zuerst auf der Länglichen Seite in vier teilen und danach in der breiten Seite in neun teilen, somit erhält man 36 rechteckige Teigstücke.
- # Auf die Teigstücke mit der Füllung aus zerdrücktem Käse und gehackten Petersilien belegen und zu Rollen zusammenrollen. Die Pasteten in ein eingeeöltes Backblech einlegen.
- # Die Oberflächen mit Eigelb bestreichen und im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Diese Pastete ist eine traditionelle Pastete aus der türkischen Küche. Diese Pastete kann mit anderen Füllungen zubereitet werden jedoch ist in der Originalrezeptur Käse vorhanden.