



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

Pastete mit Wurst

Sucuklu Börek



6 Fertigyufka
1 Teeglas Öl
1 ½ Teegläser Milch
1 Eiweiss
Für die Füllung:
¼ Wurst
1 grosse Tomate
1 grosse Paprika zum Füllen
3 Streichholzschafel grosse Weisskäse
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

- # Uerst die Füllung zubereiten. Die Wurst in sehr dünne Scheiben zuschneiden und anschliessend quadratisch zuschneiden. Zerdrückter Käse, klein gehackte Paprika und Tomaten hinzugeben.
- # In einer Schale Eiweiss, Milch und Öl verquirlen.
- # Die Yufkas in zwei schneiden und anschliessen in dreifingerbreite Streifen zuschneiden.
- # Auf die Arbeitsplatte ein Streifen legen und mit der Milchemischung beschmieren. Den zweiten Streifen auf den ersten Platzieren und ebenfalls mit der Milchemischung beschmieren. Mit ausreichender Menge Füllung belegen und dreieckförmig zusammenlegen.
- # Bis die zugeschnittenen Stücke aufgebraucht sind mit dem gleichen Verfahren fortfahren. Die Pasteten in ein eingeeöltes Backblech legen. In die Restmenge der Milchemischung Eigelb untermischen und über die Pasteten giessen.
- # Den Backblech im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

Tipp: Die Wurstpastete kann aber auch wie die Zigarettenpastete gerollt werden.