



Teepastete mit Kartoffel

Patatesli Çay Böregi



6 Fertigyufka
2 Gläser Milch
1 Glas Öl
Für die Füllung:
2 mittel grosse gekochte Kartoffel
2 Gläser geriebene Weisskäse
1 KL Paprikaflöcken
Für die Oberfläche:
1 Ei
2 EL Sesamkörner

- # Für die Zubereitung der Füllung, gekochte Kartoffel schälen und hobeln. Weisskäse und Schnittkäse hobeln und untermischen. Milch und Öl in einer anderen Schale schlagen.
 - # Lauwarme Yufka auf der Arbeitsplatte auslegen und mit Milch-Öl-Mischung begießen. Danach die Zweite Yufka auf die Erste legen und wiederum mit der Milch-Öl-Mischung begießen.
 - # Die Runden Sieten der Yufka abschneiden um eine quadratische Form zu erhalten. Die abgeschnittenen Stücke auf die Yufka legen und anschliessend mit der Füllung belegen.
 - # Beginnend am Rand nach innen rollend bis zur Mitte eine nicht allzu feste Rolle formen, danach von der anderen Seite her auch in die mitte zusammen rollen.
 - # Nun die zwei nebeneinander liegenden Rollen zwei fingerbreit zuschneiden und dabei achten, dass sie sich nicht verformen.
 - # Entweder die Pasteten n ein eingeöltes oder mit Backpapier belegtes Backblech einlegen. Die Oberfläche zuerst mit dem geschlagene Ei beschmieren und anschliessen dmit Sesamkörner bestreuen.
 - # Das Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und rosarot backen.
 - # Heiss oder lauwarm Servieren.
- # Tipp: Wenn die Fertigyufka sehr dünn sind kann man auch drei Yufkas übereinander legen ,um diese Pastete zu zubereiten.