



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

## Teepastete mit Kartoffel

Patatesli Çay Böreği



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

# Für die Zubereitung der Füllung, gekochte Kartoffel schälen und hobeln. Weiskäse 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.