



## Tostos Pastete

Tostos Böreği



4 Fertigyufka  
1 Teeglas Milch  
1 Teeglas Sonnenblumenöl  
Für die Füllung:  
1 kleines Stück Weisskäse  
1 kleine Zwiebel  
1 KL Paprikaflöcken  
Für die Füllung:  
2 Eier  
10 Salzige Kekse

# Zuerst die Yufka übereinander legen und wie bei den Zigarettenpasteten in 12 gleich grosse Stücke zuschneiden (insgesamt erhält man 48 dreieckige Schnitte).

# In eine schale Sonnenblumenöl und Ei schlagen. Um die Füllung zuzubereiten zerdrückter Weisskäse, klein gehackte Zwiebel und Paprikaflöcken zusammen mischen. Die Kekse entweder im Mörser zerkleinern oder im Mixer zu einer mehligten Masse verarbeiten.

# Die ersten drei Stücke auf die Arbeitsplatte legen, die Oberfläche mit der Milch-Öl-Mischung bestreichen, das Zweite Stück auf das Erste legen und wiederum mit der Milch-Öl-Mischung bestreichen.

# Die breite Seite der Yufka mit Käsemischung belegen. Von rechts und links nach innen einschlagen und anschliessend zu einer nicht zu festen Rolle zusammenrollen.

# Alle Pasteten auf diese Weise zubereiten und anschliessendnacheinander zuerst in das geschlagene Ei eindunken und danach in Keksstaub eindunken.

# Die Tostos Pastete entweder in ein eingefötes oder ein mit einem Backpapier belegtes Backblech einlegen. Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

# Heiss oder lauwarm servieren.

**Tipp:** Damit diese Pastete noch besser schmeckt kann man Käsekekse oder Käsesticks verwenden.