



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

Tostos Pastete

Tostos Böreği



4 Fertigyufka
1 Teeglas Milch
1 Teeglas Sonnenblumenöl
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse
1 kleine Zwiebel
1 KL Paprikaflocken
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 Paprikaflocken zusammen mischen. Die Kekse entweder im Mörser zerkleinern oder im Mixer zu einer mehligen 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 anschliessend nacheinander zuerst in das geschlagene Ei eindunken und danach in Keksstaub eindunken.
- # Die Tostos Pastete entweder in ein eingeöltes 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.