



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

Rozario Pastete

Rozaryo Böreği



2 volle EL Margarine
2 Gläser lauwarmes Wasser
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
250 g Hackfleisch
7 EL Öl
1 grosse rote Paprika
1 Spitzpaprika
Eine handvoll trockene Trauben
4 Lauchzwiebel
1 Zwiebel
1 gekochtes Ei
15 grüne Oliven
1 KL Salz
½ KL Pfeffer
½ KL gemahlener Kümmel
Für das Braten:
3 Gläser Öl

Die Vorbereitung dieser Pastete wird am Vortag gemacht.

In eine Rührschale die Teigzutaten wie 2 Gläser Wasser, Salz, Margarine und ein wenig Mehl hinzugeben und gut vermischen.

Danach nach und nach Mehl hinzufügen und einen Teig formen, das nicht mehr an der Hand klebt und mittel fest ist. Den Teig in eine Folie oder Beutel einwickeln und in den Kühlschrank stellen.

Als nächstes wird die Füllung zubereitet. In einem Topf Öl erhitzen und anschliessend klein gehackte Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten. Hackfleisch hinzugeben und dünsten bis die Eigenflüssigkeit des Fleisches abgegeben und verdampft ist.

Gesäuberte und entkernte und anschliessend dünn zugeschnittene rote Paprika, Spitzpaprika und dünn geschnittene Lauchzwiebel hinzugeben und dünsten bis die Spitzpaprika sich gelblich verfärben.

Danach gewaschene Trockentrauben, Salz, gemahlener Kümmel und schwarzer Pfeffer hinzugeben und ein paar Mal umrühren und vom Herd nehmen. In Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschliessend in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag in die Füllung gekochte und dünn gehacktes Ei und klein gehackte grüne Oliven unterrühren.

Von dem Teig ein paar Stücke in der Grösse einer Walnuss entnehmen und auf einer mehligem Unterlage mit einem Nudelholz in der Grösse eines Desserttellers ausrollen.

Die eine Hälfte des Teigs mit ausreichender Menge der Füllung belegen und die andere Hälfte überlappen und die Ränder durch drehen verschliessen.

Die Zubereiteten Pasteten im heissen Öl beidseitig rosarot knusprig braten. Heiss servieren.

Tipp: Rozario ist eine Pastete das Argentinien eigen ist.