



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

Pastete mit Lauch

Pırasalı Börek



1 Ei
1 Glas Milch
½ Glas Wasser
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 EL Essig
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Zwischenraum:
1 Pk Margarine (250 g)
Zum Ausrollen:
1 Glas Weizenstärke
1 Glas Mehl
Für die Füllung:
3 Lauch (dünn)
1 Ei
2 Streichholzschatel grosse Weisskäse
3 EL Joghurt
1 KL Tomatenmark
3 EL Öl
½ KL Salz

Zuerst den Teig vorbereiten. In einer Rührschüssel Ei, Wasser, Milch, Sonnenblumenöl und Essig vermischen. Salz und unter Kneten nach und nach Mehl hinzufügen bis ein mittel fester nicht mehr an der Hand klebender Teig entsteht.

Den Teig zugedeckt 20-25 Minuten gären lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten. Die weissen und die grünen Teile des Lauchs sehr dünn zuschneiden. In einen kleinen Topf drei Esslöffel Öl und Lauch hinzugeben. Den Deckel des Topfs schliessen und bei niedriger Stufe 20-25 Minuten dünsten.

Sobald der Lauch ein wenig abgekühlt ist, dann zerdrückter Weisskäse, Joghurt, Ei, Tomatenmark und Salz untermischen und zur Seite stellen.

Den Teig in 24 gleich grosse Teile aufteilen. Jedes Teigstück in der Grösse eines Desserttellers ausrollen. Zwischen diese Teigstücke geschmolzene Margarine schmieren und vier übereinander legen. Somit erhält man sechs Vierer-Gruppen.

Damit die Margarine aushärtet eine Weile in den Kühlschrank stellen. Danach auf einer mehlig- und weizenstärke haltigen Unterlage etwas Grösser als das Backblech ausrollen. In ein eingeeöltes Backblech einlegen.

Zwei bis drei Löffel geschmolzene Margarine schmieren. Die zweite Teiggruppe genauso zubereiten und mit Margarine beschmieren. Die Dritte Teiggruppe genauso ausrollen und auf die Zweite Teiggruppe legen und mit Lauchfüllung belegen.

Die restlichen Teiggruppen genauso zubereiten und auf die Lauchfüllung legen. Auf die oberste Schicht Margarine schmieren und quadratisch zuschneiden.

Das Backblech im zuvor auf 195 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen.

Aus dem Backofen nehmen und nach 20 Minuten servieren.

Tipp: Damit die Margarine aushärtet sollte diese in den Kühlschrank gestellt werden und dies führt dazu dass der Teig Schicht für Schicht wird.