



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

## Zigarettenpastete im Backofen

Fırında Sigara Böreği



3 Fertigyufka  
½ Glas Öl  
Für die Füllung:  
1 kleines Stück Weisskäse  
Für die Füllung:  
2 Gläser Milch  
1 Ei

- # Jede Yufka in vier teilen und anschliessend jedes Teil wiederum in drei teilen (Jede Yufka wird in 12 geteilt).
  - # In eine tiefe Schale Öl füllen. Auf die Arbeitsplatte ein dreieckiges Yufkaschnitt legen, mit dem Pinsel mit Öl beschmieren. Den Zweiten Yukaschnitt auf den Ersten legen und mit Öl beschmieren.
  - # Auf die breite Seite ausreichende Menge des gehobelten Käses legen, die Seiten einschlagen und zusammenrollen.
  - # In das eingeeölte mittel grosse Backblech die Pasteten mit der Spitze nach unten dicht an dicht einlegen.
  - # Zu dem übrig gebliebenen Öl in der Schüssel ein Ei einschlagen und Milch hinzugeben und verquirlen.
  - # Diese Mischung über die Pasteten giessen. Auf Wunsch kann danach Sesamkörner oder Schwarzkümmel bestreut werden.
  - # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- Heiss oder lauwarm servieren.

**Tipp:** Falls Sie nicht unter Zeitdruck sind wäre es besser, wenn sie die Pasteten zuvor eine Stunde in den Kühlschrank stellen könnten. Da die Pasteten die Milch besser aufnehmen können werden die Pasteten weicher.