



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

Pfannenpastete

Tava Böreği



3 Fertigyufka
1 Teeglas Öl
1 Teeglas Wasser
2 Teegläser Milch
1 Ei
Für die Füllung:
1 kleines Stück Weisskäse
½ Bunt Petersilie

- # Zuerst in einer Schüssel Öl, Milch, Wasser und Ei schlagen.
- # Eine rechteckige weite Teflonpfanne oder einen Topf mit Öl einölen. Eine Yufka als ganzes einlegen und die Ränder über den Topf herausragen lassen.
- # Die Zweite Yufka zerkleinern und auf die Erste legen.
- # Nun ½ der zuvor zubereiteten flüssigen Mischung auf die Yufkaschnitte gießen.
- # Nun die Mischung aus mit Käse und gehackter Petersilie bestreuen und die letzte Yufka zerteilen und auf die Käse-Petersilien-Mischung legen.
- # Zuletzt mit der übriggebliebenen flüssigen Mischung übergießen, die Ränder nach oben klappen und mit ein wenig Öl beschmieren. Den Deckel der Pfanne schließen.
- # Die grosse Herdplatte auf eine niedrige Stufe einschalten und den Topf drauf stellen, nach einer 20 Minütigen Bratzeit mit Hilfe eines Tellers wenden und mit geschlossenem Deckel die andere Seite braten.
- # Vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ruhen lassen und servieren.

Tipp: Die verwendete Yufka sollte etwas trocken sein.