



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

## Blätterteigpastete

Puf Böreği



1 Ei  
1 Glas Wasser  
1 EL Öl  
1 EL Karbonat  
2 EL Salz  
Aufnehmbare Menge Mehl  
1 EL Margarine  
Für die Füllung:  
½ kleines Stück Weisskäse  
10-12 Petersilienzweige  
Zum Braten:  
2 Gläser Öl

- # In einer Rührschüssel Ei, Wasser und Öl vermischen. Salz und mit einer handvoll Mehl vermischten Karbonat hinzufügen; nach und nach Mehl hinzugeben und eine nicht an der Hand klebende Teigmasse formen.
- # Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde gären lassen. Währenddessen den Käse zerdrücken und mit gehackten Petersilien vermischen. Margarine ohne es anzubrennen erhitzen.
- # Den Teig in vier gleich grosse Teile aufteilen, alle Teigstücke mit dem Nudelholz auf einer mehligem Unterlage in der Grösse eines Desserttellers. Mit Margarine bestreichen und übereinander legen (auf die Oberste Teigschicht keine Margarine schmieren).
- # Damit die Margarine aushärtet für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Danach mit einem Nudelholz auf einer mehligem Unterlage so weit und so dünn wie nur möglich ausrollen.
- # Mit einem grossen Glas runde Formen aus dem Teig ausstechen.
- # Auf eine Seite Käsemischung legen und wie eine Calzone zusammenlegen und die Faltseiten zusammenpressen und verschliessen.
- # Bei mittlerer Stufe in einer tiefen Pfanne ÖL erhitzen und die Pasteten hineilegen und beide Seiten rosarot braten, anschliessend auf ein Papiertuch herauslegen.
- # Heiss oder lauwarm servieren.

**Tipp:** Diese Pastete kann mit verschiedenen Füllungen zubereitet werden, jedoch wird in der traditionellen Originalrezeptur eine Käsefüllung verwendet.