Armpasteten mit Spinat

Ispanaklı Kol Böreği

1 Glas lauwarmes Wasser
2 EL Joghurt
2 EL Öl
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Zwischenraum:
12 EL Olivenöl
Für die Füllung:
1 Bunt Spinat
½ KL Salz
1 Glas zerdrückter Weisskäse

In einer Rührschüssel lauwarmes Wasser, Olivenöl, Joghurt und Salz mit den Fingerspitzen vermischen.
Nach und nach unter Kneten mehl hinzufügen und eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse formen und anschliessend eine halbe Stunde gären lassen.
Das Spinat auswaschen und abtropfen. Sehr klein hacken. Salz einstreuen und einreiben. Käse hinzugeben und vermischen.
Den Teig in vier gleich grosse Teile aufteilen. Jedes Teigstück auf einer mehligen Unterlage mit einem Nudelholz so dünn wie nur möglich ausrollen.
Die Yufka mit zwei Esslöffel Olivenöl beschmieren. Weniger als die Hälfte der Yufka umlegen und mit einem Löffel Olivenöl beschmieren.
Später der Länge nach mit der Spinatfüllung , von links und rechts einschlagen und zu einer nicht allzu festen Rolle zusammen rollen.
Die Rolle in der MItte zusammenlegen und die Enden leicht nach innen Rollen.
Die restlichen drei Teigstücke genauso zubereiten. Die Pasteten in eine eingeöltes Backblech legen und mit Öl beschmieren.
Das Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Etwa eine halbe Stunde lang backen.

Tipp: Für eine gesunde Pastete wird bei der Zubereitung Olivenöl verwendet. Auf Wunsch kann auch für das einölen/einfetten 125 g Margarine verwendet werden.