



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

Dürüm Pastete

Dürüm Böreği



3 Fertigyufka
1 Glas Milch
1 Teeglas Öl
1 Ei
Für die Füllmasse:
300 g Hackfleisch
2 mittel grosse Zwiebel
4 Tomaten
3 Spitzpaprika
½ KL Tomatenmark
8-10 Petersilie
3 EL Öl
1 KL Pfeffer
1 Teeglas Wasser
1 ½ KL Salz

- # Zuerst die Füllung zubereiten. Tomaten hobeln. Zwiebel, Spitzpaprika und Petersilie klein hacken.
- # Die zubereiteten Zutaten in eine tiefe Schüssel geben und Tomatenmark, Öl, Salz, Pfeffer und Wasser hinzugeben und kneten.
- # Währenddessen Milch, Ei und Öl vermischen.
- # Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Yufka's in der Form des Backblechs hinzugeben und die Zwischenräume mit der Milchmischung beschmieren und die Yufka aufeinander legen.
- # Die Füllung auf die Yufka eben verteilen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und mit Hilfe des Backpapiers zusammenrollen.
- # Nachdem es ganz abgekühlt ist ein einhalb fingerbreit zuschneiden.

Tipp: Dürümpastete ähnelt geschmacklich Lahmacun und ist ein geschmackvoller und eine einfach zu zubereitende Pastete.