



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

---

## Würstchenpastete

Sosisli Yarma Börek



3 Fertigyufka  
1 Glas Joghurt  
½ Glas Öl  
1 Eiweiss  
Für die Füllung:  
6 Scheiben Schinttkäse  
3 Würstchen  
Für die Oberfläche:  
1 Eigelb  
1 EL Sesamkörner

# In einer tiefen Schale Milch, Eiweiss und Öl verquirlen.

# Die Würstchen zuerst der Länge nach und anschliessend der breite nach in zwei teilen um 4 Stücke zu erhalten.

# Auf die Arbeitsplatte ein Fertigyufka ausbreiten und mit ein Drittel der Milchmischung bestreichen. Das Zweite und das Dritte Yufkablatt nacheinander übereinander legen und jeweils mit ein Drittel der Eiweissmischung beschmieren.

# Diese Yufkas wie bei der Zubereitung der Zigarettenpastete in 12 gleichgrosse Stücke zuschneiden.

# Die breite Seite mit ½ Scheibe Schinttkäse und ¼ Würstchen belegen und ohne die Ränder einzuschlagen zu Rollen verarbeiten.

# Die Würstchenpasteten in ein eingeöltes Backblech einlegen, mit Eigelb bestreichen und mit Sesamkörner bestreuen. Mit dem Messer bis zu einem Zentimeter von beiden Rändern schlitzten.

# Den Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen.

**Tipp:** Es ist zu empfehlen Gebäcke und Speisen, die Schnittkäse beinhalten, heiss oder lauwarm zu verzehren.