



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

Zigarettenpastete mit Karotten im Backofen

Fırında Havuçlu Sigara Böreği



3 Fertigyufka
2 Gläser Milch
½ Glas Öl
1 Ei
Für die Füllung:
2 mittel grosse Karotten
½ Stück Weisskäse
8-10 Petersilienzweige
Für die Oberfläche:
1 EL Sesamkörner

- # Für die Zubereitung der Füllung Karotten hobeln, Käse zerdrücken und Petersilie hacken. Die Zutaten zusammenmischen.
- # Die Yufka aufeinander legen. In 8 dreieckige Stücke zuschneiden.
- # Milch, Ei und Öl gut schlagen.
- # Auf die Yufka mit Hilfe eines Pinsels diese Milchmischung schmieren.
- # Auf die breite Seite die Karottenmischung, zuerst von rechts dann von links zudecken und anschliessend zusammenrollen.
- # Jedes Gebäck auf die gleiche Weise zubereiten und auf ein eingöltes Backblech legen. Mit dem Rest der Milchmischung besprenkeln.
- # Mit Sesamkörner bestreuen und in das zuvor auf 185 Grad vorgeheizten Backofen backen.

Tipp: In die Karottenfüllung können auch gehobelte Kartoffel beigemischt werden.