



## 10 MINUTEN BÖREK / BLITZ BÖREK / MIT HERZHAFTER FÜLLUNG



Dieses Börek-Rezept ist super schnell zubereitet. Börek gibt es in verschiedenen Variationen mit verschiedenen Füllungen, ihr könnt also die Zutaten verwenden, die ihr gerne mögt und auch Reste sehr gut verwerten. Die dünnen Yufkablätter werden mit einer würzigen Hackfleischfüllung und leckeren Soße geschichtet und im Ofen gebacken. Das Börek könnt ihr sowohl kalt als auch warm essen. Statt einer Hackfleischfüllung kann auch eine vegetarische Käsefüllung oder eine Kartoffelfüllung zubereitet werden. Auch als Fingerfood und Snack ist Börek gut geeignet und lässt sich prima vorbereiten und nach dem Backen einfrieren.

**Tipp:** Für etwas mehr Geschmack könnt ihr meine Olivenöle mit Knoblauch, Rosmarin oder Chili statt dem Olivenöl zum Einfetten verwenden.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 36 cm

### VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

### BÖREKSOSSE

Verrühre alle Zutaten in einer Rührschüssel.

### HACKFLEISCHFÜLLUNG

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehe, schneide sie fein und brate sie 2-3 Minuten mit an. Schneide auch den Spinat, die Spitzpaprika und Petersilie fein und brate sie ebenfalls mit an. Füge das Paprikamark, Wasser und die Gewürze hinzu und lasse die Füllung kurz aufkochen, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist. Schalte den Herd aus und stelle die Füllung zur Seite.

### BÖREK FERTIGSTELLEN

Fette eine Ofenform mit dem Olivenöl und lege 2 Yufkablätter hinein, sie dürfen über den Rand ragen. Gieße 3-4 EL der Böreksoße darüber. Verteile dann einen Teil der Hackfleischfüllung darüber und decke sie mit Yufkablättern ab. Schichte so das gesamte Börek, hebe dir aber 4 Yufkablätter auf. Streiche zwischen die letzten Yufkablätter nur noch etwas Böreksoße, du solltest noch etwa 100 ml Soße übrig haben. Klappe nun alle überstehenden Teigreste nach innen. Verrühre die übrige Böresoße mit dem Ei und bestreiche das Börek damit. Streue Sesam und Schwarzkümmel darüber und backe das Börek im vorgeheizten Ofen für etwa 35-40 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### BÖREKSOSSE:

- 1 Ei
- 250 g Sahnejoghurt (10%)
- 200 g Sonnenblumenöl
- 200 g Milch
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

### HACKFLEISCHFÜLLUNG:

- 2 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch (Rind)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Spinat
- 2 Spitzpaprika
- ½ TL Petersilie
- 90 g Paprikamark
- 200 g Wasser
- 1 EL Minze
- 1 EL Bergbohnenkraut
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

### BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 2 EL Olivenöl
- 700 g Yufka
- 1 Ei

## 10 MINUTEN BÖREK / BLITZ BÖREK / MIT HERZHAFTER FÜLLUNG



**1 EL** Sesam

**1 EL** Schwarzkümmel