

10 MINUTEN BÖREK / BLITZ BÖREK / MIT KÄSEFÜLLUNG



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 herzhaften Käsefüllung und leckeren Soße geschichtet und im Ofen gebacken. Das vegetarische Börek könnt ihr sowohl kalt als auch warm essen. Statt einer vegetarischen Käsefüllung kann auch eine Hackfleischfüllung oder eine Kartoffelfüllung zubereitet werden. Auch als Fingerfood und Snack ist Börek gut geeignet und lässt sich prima vorbereiten und nach dem Backen einfrieren.



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.

KÄSEFÜLLUNG

Zerkleinere den Käse in deinen Händen oder schneide ihn fein. Hacke die Petersilie fein und verrühre sie mit dem Käse.

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 Käsefüllung 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 Böreksoße 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

KÄSEFÜLLUNG:

- 450 g** Weichkäse (Beyaz Peynir)
- ½** Petersilie

BESTREICHEN UND BESTREUEN:

- 2 EL** Olivenöl
- 700 g** Yufka
- 1 Ei**
- 1 EL** Sesam
- 1 EL** Schwarzkümmel