SIGARA BÖREK / SARMA BÖREK AUS DEM OFEN

In meinem Video habe ich eine leckere Variante der Sigara Börek / Zigarren Börek aus dem Ofen zubereitet. Ich werde euch auch mal das traditionelle Rezept aus der Fritteuse zeigen.

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Zwiebel fein hacken, in Öl dünsten, Spinat hinzufügen und etwa 3-4 Minuten dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Tomaten-, Paprikamark und Gewürze zufügen und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und anschließend den Käse hinein bröseln.

Eiweiß mit Milch verrühren.

Eigelb verquirlen, etwas von der Eiweiß-Milch zufügen.

ZUBEREITUNG

Ein Yufkablatt auf einen Teller legen. Mit der Milchmischung bestreichen, etwa 2 TL Füllung auflegen, Seiten einklappen, aufrollen. Auf ein Blech setzen und mit der Eigelbmischung bestreichen, mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen und bei 220 °C für etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Alternative Füllungen sind:

– Feta mit frischen Kräutern (Petersilie, Basilikum, etc.)

– Pastirma und Kasar Käse (Pastirma = türk. Schinken, Kasar = türk. Gouda, zb. von Baktat)

– Hackfleisch

Dazu könnt ihr einen leckeren Salat servieren

Viel Spaß beim Nachmachen Eure Sally <3

YUFKA BLÄTTER (ZB. VON BAKTAT 360 G PACKUNG, TEIGBLÄTTER, DREIECKIG):

FÜLLUNG:

- [ ] **200 g** Spinat
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **2 EL** Olivenöl
- [ ] **1 EL** Tomatenmark
- [ ] **1 EL** Paprikamark
- [ ] **½ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- [ ] Pfeffer, Gewürze
- [ ] **120 g** Weichkäse (Fetakäse, Baktat)

ZUM BESTREICHEN :

- [ ] **1** Eiweiß
- [ ] **50 ml** Milch

ZUM BESTREICHEN AUSSEN:

- [ ] **1** Eigelb
- [ ] Schwarzkümmel, Sesam