

SIRON-TÜRKISCHE YUFKABLÄTTER MIT JOGHURTSOSSE UND HACKFLEISCHFÜLLUNG



Das türkische Rezept Siron wird aus Yufkablättern hergestellt. Dazu können fertige, oder selbstgemachte verwendet werden. Gefüllt werden die Blätter mit Joghurtsauce. Kleingeschnitten und in eine Form gestellt werden sie dann mit einer Hackfleischmasse bedeckt und gebacken. Durch die Soße werden die Yufkaröllchen unten weich und oben knusprig. Passend dazu wird eine typisch klassische Paprikasauce serviert.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

YUFKATEIG

Verknete das Mehl gemeinsam mit dem Wasser und dem Salz in etwa 2-3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Lasse ihn abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen.

TEIG AUSBACKEN

Teile die Teigkugel in 12 gleichgroße Portionen ein. Forme die Teiglinge zu einer Kugel. Rolle die Teigkugeln nun nacheinander sehr dünn aus. Dies klappt am besten zuerst mit einem Nudelholz und anschließend mit einem türkischen Oklava. Damit der Teig nicht klebt immer mit genügend Mehl bestreuen.

Heize den Ofen auf 250°C Unterhitze vor und backe sie etwa 30 Sekunden von beiden Seiten auf dem Backofenboden aus. Sie sollten nicht knusprig, sondern noch hell und weich sein. Alternativ können sie auch auf einem Emaille Backblech oder Pizzastein ausgebacken werden. Decke sie nach dem Ausbacken immer direkt mit einem sauberen Geschirrtuch ab, sodass sie nicht austrocknen.



Falls ihr kein Oklava besitzt, könnt ihr auch einen einfachen Besenstiel oder ein dickes Rundholz aus dem Baumarkt nehmen.

JOGHURTSOSSE

Verrühre den Joghurt gemeinsam mit dem Wasser und reibe die Knoblauchzehen dazu. Würze ihn anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili.

Lege nun die gebackenen Yufkablätter vor dir hin und bestreibe sie dünn mit der Joghurtsauce. Zerkrümele den Tulum Käse und streue ihn gleichmäßig auf die Blätter. Rolle sie nun eng auf und schneide sie in etwa 5 cm lange Stücke. Erhitze die Butter in einer Emailleform (28 cm Durchmesser) und stelle die Yufkastücke aufrecht hinein.

Stelle den Backofen auf 200°C O/U und backe sie darin für 20 Minuten vor.

Tipp: Die Stücke sollten etwas kleiner sein als die Backform hoch ist - Meine Backform ist 6 cm hoch.

HACKFLEISCHFÜLLUNG

YUFKATEIG:

- 600 g** Mehl
- 350 g** Wasser (warm)
- 1 TL** Salz

JOGHURTSOSSE:

- 500 g** GAZI Sahnejoghurt (10%)
- 2** Knoblauchzehen
- 300 ml** Wasser
- 1 TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili
- 100 g** GAZI Tulum Nomadenkäse

FÜLLUNG:

- 500 g** Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- 20 g** Butter
- 1** Zwiebel
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

PAPRIKASOSSE:

- 40 g** Butter
- 1 EL** Paprikapulver, edelsüß

ZUM SERVIEREN:

SIRON-TÜRKISCHE YUFKABLÄTTER MIT JOGHURTSOSSE UND HACKFLEISCHFÜLLUNG



Erhitze die Butter in einer Eisenpfanne bei hoher Hitze. Brate das Fleisch darin sehr krümelig und scharf an. Schneide in der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Würfel und brate sie ebenfalls mit an. Würze es anschließend mit Salz und Pfeffer.



n.B. Joghurt

Verteile die restliche Soße gleichmäßig über den gebackenen Yufkablättern und verteile das Hackfleisch darauf.

Backe das Siron bei 200°C O/U für weitere 15 Minuten.

PAPRIKASOSSE

Erhitze die Butter in einem kleinen Topf und füge das Paprikapulver hinzu. Lasse die Soße einmal aufkochen und serviere sie, nach Belieben gemeinsam mit etwas weiterem Joghurt, zu dem Siron.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3