

PFANNEN-BÖREK MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG



Knuspriges Börek aus der Pfanne, gebacken ohne Backofen mit würziger Schafskäsefüllung!



Zubereitungszeit

15 Minuten



Back-/Kochzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

Für die Füllung die Petersilie klein hacken, Lauch in feine Ringe schneiden. Den Schafskäse zerbröseln und mit der Petersilie und dem Lauch vermischen. Zur Seite stellen.

Flüssigkeit vorbereiten: dafür das Ei verquirlen, mit Mineralwasser, Milch und Olivenöl vermischen.

In der Pfanne schichten: Die Pfanne mit Öl bestreichen. 2-3 Yufkablätter in eine kalte beschichtete Pfanne legen, sie sollen am Rand überstehen. Etwas von der Flüssigkeit darin verteilen, wieder ein Yufkablatt darüber legen, wieder mit Flüssigkeit beträufeln und so weiter verfahren, bis etwa 8-10 Blätter übereinander liegen. Dann 1/3 der Füllung darüber verteilen, wieder 7-8 Yufkablätter darüber legen und hierbei die Ränder immer wieder abzapfen und mit rein legen. Zwischen jedes Yufkablatt muss nun immer etwas Flüssigkeit gegeben werden, damit das Börek nicht trocken wird.

Wieder 1/3 der Flüssigkeit verteilen und genau so verfahren und 7-8 Yufkablätter mit Flüssigkeit verteilen.

Das restliche Drittel Füllung verteilen und mit ca. 5-8 Blättern bedecken, natürlich auch hier wieder Flüssigkeit verteilen. Bevor das letzte Yufkablatt darüber gelegt wird, die außen abstehenden Ränder einklappen, damit das Börek verschlossen ist. Das letzte Blatt auflegen und an den Rändern nach unten drücken. Restflüssigkeit an der Oberfläche verteilen.

Die Pfanne auf mittlere Hitze stellen und das Börek ca. 10-15 Min. mit Deckel von der einen Seite backen, bis die Unterseite knusprig ist. Dann wenden und weitere 10 Min. mit Deckel backen bis auch die Unterseite knusprig ist. Den Deckel abnehmen und noch einmal wenden und dann ohne Deckel 5 Min. backen.

Am besten danach 5 Min. abkühlen lassen, dann lässt es sich gut schneiden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

YUFKABLÄTTER:

☐

z. B. von
Baktat,
Baklava
Blätter oder
dreieckige
Yufkablätter

FÜLLUNG:

☐

300 g Schafskäse
oder
Weichkäse
(Kuhmilch)

☐

½ Stange Lauch

☐

1 kleines Bund
Petersilie

FLÜSSIGKEIT:

☐

1 Ei

☐

1 Glas
Mineralwasser

☐

1 Glas Milch

☐

50 ml Olivenöl

☐

Chili (nach
Belieben)