

# TÜRKISCHES YUFKA-BÖREK



Einfaches Börek aus dem Ofen, gefüllt mit Käse.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Back-/Kochzeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

## ZUBEREITUNG

Yufka-Blätter auspacken und etwa 5 Min. ruhen lassen.

Joghurt, Eier und Milch miteinander verrühren, mit Pfeffer und Chili würzen. Davon 1 Glas zur Seite stellen.

Den Weichkäse zerkleinern und mit der klein gehackten Petersilie vermischen.

Yufka-Blätter ausbreiten und reichlich mit dem Guss bestreichen. Ca. 2-3 EL Käse mit den Händen darüber streuen und gut verteilen. Das Yufka-Blatt mittig zusammenklappen, also die eine Hälfte über die andere legen und diese nun zusammen rafften und auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Blech setzen. Mit den restlichen Yufka-Blättern ebenso verfahren.

Den zurück gelegten Guss mit dem Öl mischen und das Börek komplett damit bestreichen. Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 210 °C für ca. 30 Min. backen. Danach 10 Min. abkühlen lassen und dann in rechteckige Portionen schneiden.

Dazu passen Salate, frisches Gemüse, Oliven und ein türkischer Tee.



Das Börek kann auch mit einer Hackfleisch- oder Kartoffelfüllung zubereitet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## ZUTATEN FÜR 1 BLECH:

- ☐ **6** Yufka-Blätter (2 Päckchen, z. B. von Baktat)

## GUSS:

- ☐ **400 g** Joghurt 10 %
- ☐ **200 ml** Milch
- ☐ **2** Eier
- ☐ Chili
- ☐ Pfeffer

## FÜLLUNG:

- ☐ **700 g** Weichkäse (Beyaz peynir)
- ☐ Petersilie (nach Belieben)

## ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **50 ml** Öl
- ☐ Sesam
- ☐ Schwarzkümmel