



# TÜRKISCHES BÖREK MIT SELBSTGEMACHTEM YUFKATEIG / MIT SPINATFÜLLUNG



Dieses Börek wird aus selbst gemachten Yufkablättern zubereitet und ist mit einer Spinatfüllung zubereitet.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**25 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

## ZUBEREITUNG YUFKATEIG

Verrühre die Trockenhefe, Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verknete ihn zu einem glatten Teig. Dieser sollte 7-8 Minuten geknetet werden, damit er geschmeidig ist. Decke den Teig ab und lasse ihn 30 Min. ruhen.

## ZUBEREITUNG SPINATFÜLLUNG

Würfle die Zwiebel und Knoblauchzehe fein und brate sie im Sonnenblumenöl 1-2 Minuten an. Füge den Spinat hinzu und rühre so lange weiter, bis er zusammenfällt. Würze die Füllung mit Salz, Pfeffer und Chili und lasse sie abkühlen.

Füge nach Belieben nach dem Abkühlen Nomaden- oder Schafskäse hinzu.

## YUFKABLÄTTER

Teile den Teig in 16 Portionen ein und forme diese zu Kugeln. Rolle jede Kugel mit einem Ausrollstab oder einem Oklava (türk. Ausrollstab) sehr dünn zu einem etwa tellergroßen Kreis aus.

## BÖREK FÜLLEN

Streiche ein Yufka mit etwas Öl ein. Verteile die Füllung am Rand entlang und schneide den Kreis mittig ein. Rolle nun das Börek von außen nach innen auf. Forme die erste Rolle zu einer Schnecke und lege sie in die Mitte eines Lochbleches. Fülle die restlichen Yufka genau so und schneide diese aber in der Mitte auseinander und lege die Stränge wie eine Schnecke um das erste Börek. So entstehen etwa 3 große Yufka Schnecken. Oder: Forme jeweils kleine Schnecken.

Bestreiche das Börek mit der Mischung aus Joghurt und Öl. Rühre etwas Milch ein, wenn der Guss zu fest ist. Bestreue sie nach Belieben mit Schwarzkümmel und/oder Sesam.

Backe die Börek im vorgeheizten Backofen bei 200 °C O/U für etwa 20-25 Minuten gebacken, bis die Oberfläche und Unterseite goldbraun ist.

Serviere sie noch warm. Du kannst das Börek auch im Backofen oder in einem Kontaktgrill am nächsten Tag aufwärmen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

## YUFKA TEIG:

- 1 kg** Mehl
- 1 TL** Trockenhefe
- 1 TL** Zucker
- 1 TL** Salz
- 300 ml** Wasser
- 300 ml** Milch
- 40 ml** Sonnenblumenöl

## ZUM BESTREICHEN INNEN:

- 150 ml** Sonnenblumenöl

## SPINATFÜLLUNG:

- 2 EL** Sonnenblumenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1 kg** Spinat
- Chili
- Salz
- Pfeffer
- n. B. Schafskäse

## WEITERE FÜLLUNGSVARIANTEN:

- Schafskäse mit Petersilie
- Nomadenkäse mit Schnittlauch
- Kartoffelfüllung
- Hackfleischfüllung
- usw.

# TÜRKISCHES BÖREK MIT SELBSTGEMACHTEM YUFKATEIG / MIT SPINATFÜLLUNG



## ZUM BESTREICHEN:

- 2 EL** Öl
- 2 EL** Joghurt (3,5 %)

## ZUM BESTREUEN:

- Schwarzkümmel
- Sesam