

PFANNEN BÖREK / BLITZREZEPT



Heute gibt's ein blitzschnelles Börek Rezept aus der Pfanne. Es wird wie ein Omelett zusammengerührt und in der Pfanne gebacken. Zum Servieren könnt ihr es einfach in Stücke schneiden. Das Börek ist auch als Resteverwertung geeignet, ihr könnt nach Belieben noch Frühlingszwiebeln, Gemüse oder Pilze dazugeben oder andere Kräuter verwenden. Dazu serviere ich am liebsten türkischen Schwarztee.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

PFANNEN BÖREK

Verrühre das Ei mit der Milch und dem Mineralwasser in einer großen Schüssel. Würze die Mischung mit Salz und Pfeffer. Wasche die Kräuter und schneide sie klein. Brösele den Weichkäse in die Schüssel und rühre ihn gemeinsam mit dem Kashkaval Käse, Knoblauch-Olivenöl und den Kräutern ein. Schneide die Yufka Blätter in 1-2 cm breite Streifen, lockere sie auf und hebe sie unter die Käse-Masse, bis alles bedeckt ist. Verteile etwas Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne. Gib die Börek Masse in die Pfanne und streiche sie glatt. Lasse das Börek bei mittlerer Hitze abgedeckt für etwa 10 Minuten backen. Wende es dann mithilfe eines Tortenretters, Tellers oder Deckels und backe es nochmal für 3-4 Minuten von der zweiten Seite fertig. Nimm es aus der Pfanne und schneide es zum Servieren in Stücke und streue nach Belieben noch frische Kräuter darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

PFANNEN BÖREK:

- ☐ **1** Ei
- ☐ **200 g** Milch
- ☐ **220 g** Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- ☐ **¼ TL** Salz
- ☐ **¼ TL** Pfeffer
- ☐ **½** Bund Petersilie
- ☐ **½** Bund Schnittlauch
- ☐ **300 g** Hirtenkäse (Beyaz Peynir)
- ☐ **150 g** Kashkaval Käse (gerieben)
- ☐ **50 g** Knoblauch Olivenöl
- ☐ **350 g** Yufka Teig