

Typ: Gemüse

Quelle: Türkei Vegetarisch, S. 199

Bemerkungen: 18 Jan 16: BRATEN: ca. 15 min von jeder Seite, Anfangs Stufe 6, später allmählich auf Stufe 3 heruntergedreht. GEWÜRZE: 2 klein gehackte Knoblauchzehen mit angedünstet. Masse mit Salz, Pfeffer und wenig scharfem Paprika abgeschmeckt.

Zutaten:

FÜR DIE LAUCH-FÜLLUNG
1 kleine Zwiebel
2 Stangen Lauch (insg. ca. 500 g)
4 EL natives Olivenöl extra
150 g Beyazs Peinir (Salzlakenkäse)
FÜR DIE MILCH-EI-SAUCE
2 Eier (S)
2-3 EL natives Olivenöl extra
100 ml Milch
2 runde, große "" Yufka-Blätter (ca. 250 g)

Rezept: Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, Weißes und 2/3 des Grünen ebenfalls in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl ca. 7-9 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Abkühlen lassen. Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Lauch mischen.

Eier aufschlagen, mit Olivenöl und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

In eine beschichtete Pfanne (24-26 cm Durchmesser) 2 EL Olivenöl geben, 1 Yufka-Blatt mittig platzieren, sodass die Ränder überhängen. Das zweite Yufka-Blatt vierteln, ¼ davon leicht knitterig in die Pfanne legen und etwas Milch-Ei-Sauce darauf tröpfeln. Wieder ¼ Teigblatt in die Pfanne geben, Hälfte der Lauch-Füllung darauf verteilen. Die beiden letzten Teigteile ebenfalls locker einlegen und mit etwas Milch-Ei-Sauce begießen. Den Rest der Füllung darüber verteilen. Überhängende Teigränder in die Pfanne falten. Mit dem Rest der Sauce bestreichen.

Bei schwacher Hitze in der Pfanne anbraten, bis die Unterseite goldbraun ist (ca. 15 min, Stufe 6 bis 3, s.o.). Börek mit Hilfe eines flachen Tellers wenden und von der zweiten Seite braten (wie oben). Auf einen Servierteller stürzen und in kleinere Portionen zerteilt heiß genießen.

VARIANTEN

In der Türkei gibt es zahlreiche Füllungs-Varianten. Sehr lecker ist zum Beispiel die Kombination von 150 g Salzlakenkäse, 1 geriebenen Möhre und frisch gehacktem Dill.

Für SPINAT-SCHAFFSKÄSE-FÜLLUNG (PEYNIRLi-iSPANAKLI HARC) ca. 400 g frischen Spinat waschen und grob hacken. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein hacken und in 1,5 EL Olivenöl kurz glasig dünsten, Spinat dazugeben und 4-5 Minuten mit andünsten (oder TK-Spinat auftauen und dazugeben). 150-200 g Salzlakenkäse mit einer Gabel zerdrücken. Alles in der Pfanne verrühren und mit Muskat, edelsüßem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken