



<http://www.unterdemhalbmond.de>

Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Gebäck Börek

In einer Pfanne das Olivenöl heiß werden lassen und die fein gehackten Knoblauch dazugeben. Nach ein paar Minuten die ebenfalls gehackte Zwiebel zugeben und glasig mitdünsten. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit in die Pfanne geben.

Alles schön braun anbraten aber nicht anbrennen lassen. Inzwischen den TK-Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Tomatenmark und der grob gehackten Petersilie mit in die Pfanne geben. Für den Fall, dass die entstehende Flüssigkeit nicht ausreichen sollte geben sie etwas Wasser dazu. Je nach Belieben mit Basilikum, Oregano und Paprika abschmecken. Das Ganze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Ofen auf 200° vorheizen. Die erste Platte Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die fertige Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verstreichen. Es sollte allerdings ein ca. 1,5 cm breiter Rand frei bleiben. Den zerbröckelten Schafskäse mit dem Ei verrühren und etwas davon auf die Fleischmischung geben. Die Blätterteigplatte die oben drauf gelegt wird sollte vorher mehrfach eingeschnitten werden. Die Rändern der Teiglagen müssen fest aufeinander gedrückt werden, damit beim Backen nichts auslaufen kann. Wenn auch die andere Platte belegt ist wir das Ganze für etwas eine halbe Stunde in den vorgeheizten Backofen geschoben. Heiß servieren.

Tipp:

Wer es lieber vegetarisch mag kann als Alternative auch Spinat anstatt Hackfleisch verwenden. Den Spinat waschen, putzen und kochen und dann wie oben statt Hackfleisch den Spinat verwenden. Den Blätterteig kann man auch vor den backen mit Sesam bestreuen.

Afiyet Olsun!

Zutaten

250 g Rinderhackfleisch
150 g Schafskäse
1 Ei
1 Bund glatte Petersilie, 1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel, 2 Tomaten, 2 EL Tomatenmark
4 Platten TK-Blätterteig, Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Salz, Basilikum, Oregano, Paprika

Börek

Personen: 2
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 45 Minuten

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Inkognito“ am 09.04.2002

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?
Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de