

Börek

Zutaten:

1 Pkt. Yufka-Blätter (Teig)
350 g Hackfleisch vom Rind
1 Pck. Feta Käse
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
1 Zweig Thymian
1 TL Salz
etwas Pfeffer
etwas Pul Biber (Paprika Flocken)
2 EL Olivenöl zum ausbacken

Zubereitung:

Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne anbraten. Thymianblätter vom Stiel entfernen, zusammen mit der Petersilie kleinhacken. Knoblauch zerkleinern, dieses geht gut, wenn man den Knoblauch etwas klein schneidet und dann mit etwas Salz und dem Messerrücken zerdrückt. Salz, Pfeffer, Knoblauch, gehackte Kräuter zum Hackfleisch dazu geben.

Feta Käse zerleinern und über das Hackfleisch geben, untermischen. Die Hackfleischmischung auskühlen lassen.

Yufka Blätter (Teigblätter) leicht befeuchten, in Dreiecke schneiden. Auf die Breitseite des Dreiecks einen Esslöffel Hackfleischmischung geben, die Ränder einschlagen und von der breiten Seite her aufrollen, Ränder mit Wasser oder verquirltem Eigelb bestreichen damit die Enden besser halten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Börek-Röllchen nacheinander darin von allen Seiten kurz anbraten.