

Sigara-Börek (gefüllte Blätterteigröllchen) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Yufka-Blätter, Ausbackfett, 200 gr Schafskäse (mild), 1 Esslöffel Paprika (edelsüß), 1 Esslöffel frische Petersilie.

Die Zubereitung:

Käse etwas zerkrümeln, mit Paprika und Petersilie mischen, mit einer Gabel gut zerdrücken und vermengen.

Die in Dreiecke geschnittenen Yufkablätter am kurzen Schenkel (gegenüber der Spitze) mit einem Löffel Füllung belegen. 1-2 x fest aufrollen, dann die beiden Seiten etwas einschlagen und fertig rollen. Die Spitze vorher mit Wasser/Eiweiß einstreichen, damit sie kleben bleibt.

Wenn alle Röllchen gewickelt sind, in reichlich Ausbackfett in der Pfanne von allen Seiten knusprig goldbraun braten. Vorsicht! Durch das anhaftende Mehl verbrennen sie sehr schnell, evtl. zwischendurch die Pfanne wechseln.

Tipp:

Yufka-Teigplatten gibt es im türkischen Laden.

Am einfachsten geht es mit Yufka in Dreiecksform.

Falls der Teig zu trocken ist und sich schlecht aufrollen lässt, vorher mit Wasser und Eiweiß einpinseln.

Dazu passt sehr gut Cacik (Tzaziki).

Reicht für mindestens 25 - 30 Stück.