

SİGARA BÖREĞİ

Zigaretten-Börek

Die gefüllten Yufka-Röllchen findet man als Vorspeise zu unterschiedlichen Anlässen. Knusprig gebacken passen sie aber auch als Beilage.



Zutaten

ca. 25 Stück dreieckige **yufka**-Blätter
200 g **beyaz peynir**, gerieben oder zerbrösel
1 Bund **glatte Petersilie**, fein gehackt
etwas **Wasser**
Sonnenblumenöl zum Anbraten

Zubereitung

01 Die $\frac{1}{4}$ -Blätter leicht anfeuchten
02 Petersilie hacken, Feta-Käse zerbröseln und beides vermengen
03 Yufka mit ca. 1 EL Füllung längs am Ende verteilen. Rechte und linke Ecke des Yufka leicht einklappen. Dann vom breiten Ende zur Spitze zusammenrollen (nicht zu fest. Die kurze Spitze in Wasser tauchen, und das Röllchen an der Spitze verkleben.

04 Das Öl ein Finger hoch in der Pfanne erhitzen und die Röllchen goldbraun braten.

05 Die frisch gebackenen Röllchen auf Küchenkrepp auslegen, damit sie knusprig bleiben.



VIDEO <http://goo.gl/yxv6I>