

TEPSİ BÖREĞİ

[teppsi böreeji]

Börek im Backblech



Zutaten

4 Blatt	yufka (ca. 500 g yufka-Teigblätter)
3 St	Eier (ein Eigelb zum Bestreichen aufheben)
250 g	beyaz peynir (weißer Salzlakenkäse aus Kuh-, Ziegen-, oder Schafsmilch), gerieben oder zerbröselt
200 ml	Milch
150 g	geriebener Käse (Gouda, Emmentaler o.ä.)
125 g	Butter
2 St	mittelgroße Kartoffeln, gekocht und zerstampft
1 Bund	glatte Petersilie, fein gehackt
5 Bund	frischer Dill, fein gehackt
1 Prise	frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise	Chilliflocken (pul biber)
1-2 TL	Schwarzkümmel (çörek otu), zum Bestreuen auf Wunsch

Zubereitung

01 Milch und Butter in einem kleinen Topf auf den Herd stellen bis die Butter geschmolzen ist. Nicht kochen, nur erwärmen! Leicht abkühlen lassen bis es wieder lauwarm ist. Anschließend die Eier nach und nach mit einem Schneebesen in die lauwarme Milch geben, wobei ein Eigelb zum Bestreichen aufgehoben wird.

02 Zeitgleich Kartoffeln schälen, weich kochen und mit einer Gabel zerdrücken. beyaz peynir, Kartoffeln, gehackte Kräuter und die anderen Gewürze in einer Schale gut vermischen.

03 Backblech einfetten, das erste Blatt yufka als Boden einlegen, so dass die Ränder überstehen. Mit der lauwarmen Milch-Sauce das yufka hinreichend bestreichen. Weiteres yufka-Blatt teilen, locker und leicht knitterig (damit das börek später schön luftig wird) als zweite Schicht bis

zum Blechrand bedecken, wieder mit der Milch-Sauce bestreichen. Die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Weiter abwechselnd die yufka-Blätter befeuchten und die restliche Füllung verteilen.

04 Zum Schluss die Ränder der letzten yufka-Schicht mit den überstehenden Rändern der ersten Schicht zuklappen. Mit der restlichen Milch-Sauce und dem Eigelb bestreichen, mit Schwarzkümmel bestreuen. Das börek vor dem Backen mit einem scharfen Messer in gleichgroße Stücke schneiden.

05 Bei 180 °C Ober-, Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten goldbraun backen.

Afiyet olsun!



VIDEO <http://goo.gl/b0TUq>