

Rezept

Sigara Böreği

Ein Rezept von Sigara Böreği, am 26.04.2024

Zutaten

200 g	Feta-Schafskäse	1 Bund	Dill
½ Bund	glatte Petersilie		Pfeffer
150 g	Yufkateig (ca. 6 rechteckige Blätter; ersatzweise Filoteig)		

Außerdem:

Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Kräuter waschen, gut trocken schütteln, Spitzen bzw. Blättchen abzupfen, fein schneiden und mit dem Schafskäse mischen. Alles mit Pfeffer würzen.
2. Jeweils 2 Yufkateigblätter übereinanderlegen und mit zwei diagonalen Schnitten in vier Dreiecke teilen. Jeweils 2 TL Schafskäsemischung unten auf der langen Seite eines Dreieckes verteilen. Dabei sollten ca. 1 cm zum unteren Rand und jeweils 2-3 cm links und rechts frei bleiben. Die seitlichen Ecken nach innen über die Füllung schlagen und den freien Rand von unten über die eingeschlagenen Ecken und die Füllung vorsichtig, aber halbwegs straff nach oben rollen. Die offenen Spitzen oben leicht mit Wasser befeuchten und an die Röllchen kleben. So nacheinander den gesamten Teig und die komplette Füllung verarbeiten.
3. Eine Pfanne mit hohem Rand ca. 2 cm hoch mit Öl befüllen. Das Öl stark erhitzen - es ist heiß genug, wenn sofort an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel kleine Bläschen sprudelnd aufsteigen. Je vier Röllchen auf einmal in 1-3 Min. knusprig und goldbraun ausbacken - diese mithilfe eines Löffels wenden und gut aufpassen: Das Bräunen geht schnell! Die Sigara Böreği mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zügig nacheinander alle Röllchen frittieren und warm servieren.