

Rezept

Zigaretten-Börek

Ein Rezept von Zigaretten-Börek, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Feta-Schafkäse (beyaz peynir)	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Dill	2 Zweige frische oder 1 TL getrocknete Minze
2 yufka-Teigblätter	Sonnenblumenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Schafkäse mit der Gabel fein zerdrücken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken, unter den Käse mischen.

2. Die Teigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und übereinander legen. Mit einem scharfen Messer oder der Küchenschere in Viertel schneiden. Jedes Viertel so wie Tortenstücke in drei gleich große Dreiecke schneiden. Die Dreiecke zu zwei Stapeln aufeinander legen.

3. Ein Tellerchen mit kaltem Wasser bereit stellen. Auf die abgerundete Basisseite jedes Dreiecks je 1 TL Käse legen, die Ecken rechts und links leicht darüber klappen. Die Dreiecke wie Zigaretten bis zur Spitze hin fest aufrollen.

4. Die Spitzen mit etwas Wasser einpinseln und an die Röllchen kleben. In einer Pfanne 3-4 cm hoch Öl füllen und gut erhitzen. Die Röllchen darin rundum goldbraun braten, auf Küchenpapier entfetten und heiß servieren.