



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Sigara Börek - Zigarren

Zutaten

Sigara Börek

Yufka Blätter (zb. von Baktat
360 g Packung, Teigblätter,
dreieckig)

Füllung:

200 g Spinat
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark
½ TL Kreuzkümmel
Pfeffer, Gewürze
120 g Weichkäse (Fetakäse, Baktat)

Zum Bestreichen
1 Eiweiß
50 ml Milch
Zum Bestreichen außen
1 Eigelb
Schwarzkümmel, Sesam

Zubereitung

12 Stück

Zwiebel fein hacken, in Öl dünsten, Spinat hinzufügen und etwa 3-4 Minuten dünsten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Tomaten-, Paprikamark und Gewürze zufügen und vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und anschließend den Käse hinein bröseln.

Eiweiß mit Milch verrühren.

Eigelb verquirlen, etwas von der Eiweiß-Milch zufügen

Ein Yufkablatz auf einen Teller legen. Mit der Milchmischung bestreichen, etwa 2 TL Füllung auflegen, Seiten einklappen, aufrollen. Auf ein Blech setzen und mit der Eigelbmischung bestreichen, mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen und bei 220 °C für etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Alternative Füllungen sind:

- Feta mit frischen Kräutern (Petersilie, Basilikum, etc.)
- Pastirma und Kasar Käse (Pastirma = türk. Schinken, Kasar = türk. Gouda, zb. von Baktat)
- Hackfleisch

Dazu kann man gut Salat servieren.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt