

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium



SIGARA BÖREK
von Sinem Taşan-Funke





FRISCHER
WIND
FÜR
SÜD
BERLIN

tasan-funke.de

Tempelhof-Schöneberger Kulinarium

Sigara Börek von Sinem Taşan-Funke



Zutaten

- Runde Fertigteigblätter (Yufka-Teig)
- Weißer Salzlakenkäse
- Petersilie

Zubereitung

1. Den runden Fertigteig mit einem Messer vierteln, sodass dreieckige Formen entstehen.
2. Für die Füllung nach Belieben viel Salzlakenkäse zerbröseln und gehackte Petersilie untermischen.
3. Einen Teelöffel der Füllung auf die Mitte der kurzen Dreiecksseite geben. Die Spitzen des Dreiecks nach innen falten, damit die Füllung beim Braten nicht rausläuft (ganz vermeiden lässt es sich nicht). Dann den Teig zu Röllchen rollen.
4. Die vorbereiteten Böreks in eine Pfanne mit reichlich Öl geben und braten, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.
5. Aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!