

Börek - Zigarren mit Schafskäse und Oliven

- **Küche:**Türkisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 10 - 12
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10 - 12', 'yield' : " } });
```

Wie wäre es mit einer „Stippvisite“ in die Türkische Küche?

Börek ist ja eigentlich ein Strudel, der als vollwertiges Gericht oder auch kleiner Imbiss-Snack in der Türkei, aber auch auf dem Balkan in Bäckereien oder Imbissen angeboten wird.

Inzwischen ist er durch unsere türkischen Mitbürger in Deutschland bekannt und beliebt geworden.

Unsere „Börek Zigarren“ sind dem originalen Börek entlehnt, weil sie einfach eine knusprig- leckere Fingerfood sind.

Einfach, fleischlos, aber würzig, mit Schafskäse, gerösteten Pinienkernen, Oliven und reichlich Petersilie gefüllt.

Eben original und unverfälscht „türkisch“!

Sind sie erst einmal gefüllt, sind sie in 2 min. heraus gebacken und einfach aus der Hand zu knabbern.

Zutaten

- 8 - 10 Yufka- Filot- Teigblätter aus dem Supermarkt oder türkischem Handel
- 200 g Schafskäse (Nach Möglichkeit türkischer) mit einer Tischgabel zerdrückt
- 50 g grüne Oliven ohne Stein, gehackt
- 30 g Pinienkerne, goldbraun geröstet, gehackt
- 1 großes Bund glatte Petersilie, gehackt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, kein Salz
(Der Schafskäse ist salzig genug)
- Etwa 200 ml Pflanzenöl zum Herausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Yufka- Filot- Teigblätter auslegen und gleichmäßig mit Wasser einstreichen; in ca. 8

cm große Vierecke schneiden.

Schritt2

Die Pinienkerne, Olivenwürfelchen und die Petersilie mit dem Schafskäse vermengen, mit Pfeffer würzen.

Schritt3

Auf das untere Viertel der Teigblätter einen guten TL Füllung verteilen.
Die Seiten etwas einschlagen und fest aufrollen.

Schritt4

In Pflanzenöl rund herum knusprig braten und auf einem Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Sofort, noch heiß servieren.

Sollte etwas übrig bleiben, schmecken die „Dinger“ auch kalt noch sehr gut.

Rezeptart: Fingerfood, National / Regional, Partyrezepte, Vegetarisch **Zutaten:** Öl, Oliven, Petersilie, Schafskäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/boerek-zigarren/>