

Snacks / Kinder / super schnell /

Sigara Börek

Ich bin ja ein großer Freund der türkischen Küche. Sie ist wahnsinnig vielseitig und hat so viel mehr als Döner und Dürüm zu bieten. Ich liebe diese ganzen Gemüseintöpfe, Dips, Vorspeisen und den Reis! Türkischen Reis kann ich einfach pur essen – er ist so lecker, da brauche ich nicht mal eine Soße zu. Aber was ich am allermeisten liebe und wovon ich ohne Sinn und Verstand essen kann bis ich kurz vorm platzen bin, sind Sigara Börek. Am liebsten in der einfachsten Variante – Käse und Petersilie. Das Sigara Börek, was so viel heißt wie Zigarren Börek, so fix und einfach zubereitet sind, hätte ich nie gedacht. Ich hatte das Glück, direkt von meiner persönlichen Sigara Börek Meisterin zu lernen. Keine macht bessere als Bahar (Danke Bahar!). Sie hat auch für Flynns Geburtstagssause fleißig die Teigblätter gedreht und gebraten. Ich weiß nicht genau, wie viele sie zubereitet hat, aber es war ein ordentlicher Berg, der in Nullkommanix von den Gästen geplündert wurde. Aus allen Ecken hörte man “mmhhh” “oooooh” und “das ist aber lecker”. Also ihr Lieben, ich rate Euch – bei der nächsten Party Sigara Börek mit auf's Buffet. Die sind immer ein Riesen Hit!

Zutaten für 12 Stück

- 200 gr - Feta
- 2 EL - Petersilie, fein gehackt
- 1 TL - Olivenöl
- 12 - Yufkateig-Blätter
- 1 - Ei

Zubereitung:

1. Den Feta mit den Händen fein zerbröseln. Die Petersilie und das Olivenöl dazugeben und alles gut vermengen.
2. Das Ei verquirlen oder das Mehl mit dem Wasser vermengen.(Wird später nur als Klebstoff verwendet.)
3. Ca. 1 EL der Fetamischung pro Teigblatt an den hinteren Rand verteilen (siehe Bild), die Seiten einklappen und den Teig fest rollen. Das Ende mit dem verquirlten Ei bestreichen. Das verhindert, dass die Rollen sich wieder auflösen.
4. Eine Pfanne erhitzen und etwas Oliven- oder Pflanzenöl hineingeben. Die Sigara Börek von allen Seiten goldbraun braten.
5. Auf einem Küchentrepp etwas abkühlen lassen und servieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia