

Börek – gefüllt mit Feta und Spinat

Zutaten:

1 Packung
Yufka Teigblätter
400 Gramm Spinat
2 Stück Zwiebeln
2 Stück Knoblauchzehen
1 Stück
Feta
2 Stück Eier
200 ml Milch
80 ml Olivenöl

Zubereitung:

Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden und in einem Topf mit einem Schuss Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Tiefgefrorenen Spinat hinzufügen und erwärmen, bis der Spinat abgetaut ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen.

Feta mit der Hand zerbröseln (oder in Würfel schneiden) und zur Füllung hinzufügen, umrühren, zur Seite stellen.

In einer kleinen Schüssel Eier, Milch und Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Diese Mischung ist später dazu da, die getrockneten Yufkablätter miteinander zu verbinden (Teig-Kleber).

Backbleche mit Backpapier auslegen oder mit Öl bestreichen, damit der Teig später nicht am Blech festklebt.

Danach das Blech mit einer ersten Lage Yufka auslegen; wenn die Teigblätter zu klein sind für das Backblech, können so viele Lagen Yufka nebeneinander/leicht übereinander gelegt werden, bis die Fläche bedeckt ist.

Dann folgt eine Lage Teig-Kleber: Ca. 3-4 Esslöffel Teig-Kleber auf dem Yufka verteilen. Darauf eine Lage Spinatfüllung (3-4 Esslöffel) verteilen.

Danach kommt wieder eine Schicht Yufka, die wieder mit Teig-Kleber angefeuchtet wird. So wird Börek Schicht für Schicht aufbereitet (Yufka, Kleber, Füllung, Yufka, Kleber, Füllung...), bis Yufkapackung und Füllung verbraucht sind.

Das Aufsichten sollte mit einer Schicht Yufka enden, die einmal komplett mit Teig-Kleber angefeuchtet wird. Wenn der Teigkleber nicht reicht, kann neuer angerührt werden.

Der Yufka darf in der obersten/letzten Schicht nicht trocken sein; großzügig den Kleber verteilen. Das Ganze kommt dann bei 175/180 ° für 30-40 Minuten in den Backofen, bis die obere Seite knusprig gebacken ist.

Die Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82