Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Börek mit Hackfleisch vom Blech

Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Börek mit Hackfleisch vom Blech

1 Packung Al Amier Yufka Teigblätter

400 g Rinderhackfleisch

100 g Feta (optional)

1 große Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel Leverno Bio Tomatenmark

Salz, Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Al Amier Pul Biber Gewürzzubereitung

2 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

Für die Sauce:

200 ml Milch

100 ml Wasser

100 ml Rapsöl

2 Eier

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Schwarzkümmel

Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Börek mit Hackfleisch vom Blech

1. Für das Hackfleisch Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Hackfleisch hinzufügen und gut anbraten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Pul Biber würzen. Optional den Feta zerbröseln und unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Für die Sauce Milch, Eier, Öl und Wasser in einer Schüssel gut verrühren.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (oder eine Auflaufform) leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen. Am besten eine etwas kleinere und quadratische Form verwenden. Die lassen sich besser mit den dreieckigen Yufka Teigblättern auslegen.

4 dreieckige Yufkablätter so in die Form legen, dass der Boden bedeckt ist und die Spitzen auch leicht überlappen oder an den Rand gehen. Dünn mit der Milch-Ei-Öl Mischung bestreichen. So eine weitere Teiglage aufbauen und mit der Sauce bestreichen. Dann eine Hälfte der

Hackfleischfüllung gleichmäßig darauf verteilen.

Wieder 4 Blätter überlappend verteilen, mit Sauce bepinseln und die restliche Hackfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Dann wieder 4 Blätter überlappend verteilen und mit Sauce bepinseln. Dann eine letzte Lage mit 4 Blättern legen (falls es überstehende Ränder gibt, diese nun einschlagen) und mit Sauce bestreichen. Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam und/oder Schwarzkümmel bestreuen.

Ca. 20-25 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und warm oder kalt genießen!