AG221-24_Sa1_Mi_Zigarren-Käse-Börek von Tim Welmers

Mengen für 30 Personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/150681066371674/Zigarren-Kaese-Boerek.html?portionen=10

375 g	Feta (griechischer Schafskäse)
* 37.5 g	Peterli

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Vorab: Das sind die leckeren gefüllten Teigröllchen, die aussehen wie Zigarren. Als Hauptmahlzeit isst man sie warm, am besten mit Salat. Sie schmecken aber auch prima kalt und sind daher ideal zum Mitnehmen für die Schule o. Ä. Kinder verputzen bestimmt 5 - 7 Böreks auf einmal, für erwachsene Hungrige sollten es so 8 - 10 sein.

Die Yufka-Blätter der Länge nach in der Mitte durchschneiden. Statt ursprünglich 10 Blätter ergibt dies nun 20 spitze Dreiecke in der Form von Schultüten. Jedes Teigblatt mit den Fingern ein wenig mit Wasser befeuchten, dann hält der Teig besser zusammen.

Petersilie klein hacken und mit dem Schafskäse gut verkneten. Ein walnussgroßes Häufchen dieser Masse an die breiteste Stelle eines jeden Teigdreieckes setzen und den Teig von der Breitseite nach oben zur Spitze hin fest aufrollen. Spitze mit feuchten Fingern noch mal gut andrücken. Alle Böreks in einer Pfanne mit reichlich Öl ungefähr 7 - 8 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind, dabei mehrfach wenden.