




HAKANS LECKERE ZIGARREN-BÖREKS mit Schafskäsefüllung

Als erstes wasch und hack ich die Petersilie. Dann tu ich Schafskäse, Eier und Petersilie in eine große Schüssel und matsche alles mit den Händen ~~dur~~ durch. Ich mach schon mal den Ofen an: Umluft auf 200 , Backofen auf 220 . Ich leg ein Teigblatt + vor mich  und pinsel Olivenöl drauf. Vor allem oben in der Ecke. Dann mach ich einen GROSSEN Esslöffel von der Schafskäse-Mischung unten in die Mitte und streich das nach links und rechts. Das Teigblatt roll ich bisschen hoch, klapp die Seiten ein und roll bis nach oben fertig. Die fertigen Zigarren leg ich auf ein Backblech mit Backpapier und pinsel nochmal von außen Olivenöl drauf, das ist nachher voll lecker. Dann kommt alles für 20 Minuten in Ofen. Den Rest nehm ich am nächsten Tag mit in die Schule für Lara.

- Für 4 Leute brauchst du:
- 12 Yufka-Teigblätter vom Türken (dreieckig)
 - 300g cremigen Schafskäse
 - 1 Strauß Petersilie
 - 2 Eier
 - 1 Glas mit Olivenöl (so 100ml)
 - Küchenpinsel

