

**Kochen**

**Serkan Güzelcoban**

**Montag, den 06.03.2023**

**Pfannenbörek mit Schafskäse und Karottensalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für Börek**

300 g Schafskäse  
4 Lauchzwiebeln  
1 Bund Petersilie  
1 Ei (Größe M)  
200 ml Mineralwasser  
200 ml Milch  
50 ml Olivenöl  
etwas Chilipulver oder -flocken  
2 Pck. Yufkateig

**Für den Salat**

400 g Karotten  
1 Apfel, säuerlich  
1 Biozitrone  
1 EL Sonnenblumenkerne  
150 g saure Sahne  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Koriander, gemahlen  
etwas Honig  
1 Bund Kerbel

**Außerdem**

Öl für die Pfanne

**Zubereitung**

1. **Für die Füllung** Schafskäse zerbröseln. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und ebenfalls fein schneiden.
2. Ei verquirlen mit Mineralwasser, Milch und Olivenöl verrühren.
3. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl einfetten. 2-3 Yufkablätter in die Pfanne legen, sie sollen am Rand etwas überstehen.
4. Die Blätter mit etwas von der Ei-Milch-Wasser-Öl-Flüssigkeit beträufeln. Dann wieder ein Yufkablatt darauflegen und wieder mit etwas Flüssigkeit beträufeln. So verfahren, bis ca. 8-10 Blätter übereinanderliegen.
5. Dann etwa ein Drittel der Füllung darauf verteilen.
6. Wieder ca. 6-7 Yufkablätter darauflegen, dabei die Ränder abzupfen und auf den Blättern verteilen. Jedes Blatt immer wieder mit Flüssigkeit beträufeln, damit das Börek nicht trocken wird.
7. Dann ein Drittel Füllung darauf verteilen. Danach wieder mit ca. 6-7 Yufakblättern abdecken und mit Flüssigkeit beträufeln.
8. Das restliche Drittel der Füllung darauf geben. Mit 4-5 Blättern abschließen und wieder mit Flüssigkeit beträufeln.
9. Dann die überstehenden Ränder einklappen, damit das Börek verschlossen ist. Mit einem letzten Blatt abdecken und die restliche Flüssigkeit darauf verteilen.
10. Das Börek auf mittlerer Hitze, abdeckt, ca. 10-15 Minuten backen, bis die Unterseite knusprig ist.
11. Dann den Deckel abnehmen, wenden und weitere ca. 10 Minuten backen.
12. Inzwischen für den Salat Karotten schälen, abbrausen und raspeln. Apfel vierteln



entkernen und ebenfalls raspeln.

Zitrone abbrausen, trockenreiben und etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

13. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

14. Zitronensaft und -schale, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Koriander und Honig verrühren. Mit Karotten und Apfel mischen.

15. Beim Börek den Deckel abnehmen, erneut wenden und nochmal 5 Minuten backen.

16. Kerbel abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit dem Karottensalat mischen.

17. Börek aus der Pfanne nehmen, in Stücke schneiden und mit dem Salat servieren.