

Sigara Börek

ca. 20-25	portionierte Yufka-Teigblätter (Dreiecke)
200 g	Blattspinat (frisch oder TK)
je 1	kleine Zwiebel, Knoblauchzehe
kleine Handvoll	Blattpetersilie, fein geschnitten
200 g	Feta
50 g	Mascarpone o. ä.
Salz, Pfeffer	
Wasser oder evtl. mit Wasser verdünntes Eiklar als Klebemittel	
Öl	

Yufka (türkisch) oder **Filo** (griechisch) ist ein an Strudelteig erinnernder Teig der türkischen und griechischen Küche. Er wird für die Herstellung verschiedener Backwaren wie Börek oder Baklava verwendet. Fertige Yufka-Teigblätter sind in türkischen Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Zubereitung:

- Spinat entsprechend vorbereiten – putzen, blanchieren und abschrecken oder auftauen.
Spinat ausdrücken und fein hacken.
- Zwiebel, Knoblauch fein schneiden und in Öl anschwitzen – Petersilie kurz mitschwitzen.
- Feta mit einer Gabel zerdrücken.
- Feta, Mascarpone, Spinat und Zwiebel-Knoblauch-Petersilienmischung in einer Schüssel vermischen und würzen.
- Teigblätter einzeln zurechtlegen.
- Füllung nach Augenmaß im oberen Drittel verteilen, die Röllchen sollten ca. fingerdick sein.
Ringsherum mit Wasser oder verdünntem Eiklar bestreichen.
Die Seiten etwas einklappen, dass es wie ein spitziges Dreieck aussieht und die Yufka-Teigblätter wie eine Zigarre vollständig aufrollen.
Teigspitzen am Röllchen festkleben.
- Röllchen in heißem Öl portionsweise knusprig und goldgelb ausbacken.
Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Da der Teig sehr leicht austrocknet, immer mit einem feuchten Tuch abdecken.