



Das Rezept des Monats

Milföy Böregi: knusprige Blätterteig-Ecken

Die türkische Küche ist zweifellos eine der reichsten Küchen der Welt. Das Lieblingsrezept unserer Mieterin Ilknur Baser aus Frankfurt-Eschersheim sind mit Käse gefüllte Blätterteig-Ecken: Milföy Böregi. Ein schnelles und doch köstliches Gericht für alle Köche mit begrenzter Zeit – so wie bei der Ärztin Ilknur Baser.

Und so geht's:

- 1 Pack. Tiefkühlblätterteig,
- 1 Pack. Fetakäse, frische Petersilie, 1 Ei

Teigplatten zum Auftauen nebeneinander auslegen. Währenddessen den Fetakäse mit einer Gabel zerdrücken, 2–3 EL gehackte Petersilie dazugeben, mischen. Das Ei trennen, Eigelb in ein separates Gefäß geben,

das Eiweiß zum Käse geben. Nun den Fetakäse so auf die Teigplatten (Quadrate) legen, dass nur eine Dreieckshälfte belegt ist. Die andere Hälfte umklappen, so dass eine Dreieckstasche entsteht. Die Ränder mit einer Gabelspitze zudrücken und mit dem Eigelb bestreichen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 15–20 Minuten goldbraun backen. Wir wünschen guten Appetit!



Frisch aus dem Ofen schmecken die gefüllten Blätterteigecken am besten, findet unsere Mieterin Ilknur Baser.

**Schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept!
Die besten Rezepte veröffentlichen wir mit
Ihrem Foto in der nächsten „füreinander“!**