

Sila Sahins Lieblingsgerichte sind zwei türkische Spezialitäten



Su Böreği mit Schafskäse umhüllt in einem Teigmantel© SAT.1

Sila Sahin bereitet für uns zwei würzige Teigspeisen zu. Jede Menge Schafskäse umhüllt in einem hauchdünnen knusprigen Teigmantel, was die Gerichte nicht nur himmlisch cheesy machen, sondern auch würzig lecker.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Su Böreği-Teig

1 kg Mehl
6 Eier
etwas Salz
1 Glas Wasser
0,75 Glas Olivenöl
400 g Türkischer Schafskäse

Für den Poğaç Teig

2 Päckchen Hefe
3 Eier
200 ml Naturjoghurt
1 Päckchen Backpulver
etwas Salz und Zucker
etwas Olivenöl und Wasser
500 g Kartoffeln
4 große Zwiebeln
keine Einheit Tomatenmark und Gewürze

Silas Su Böreği: Rezept und Zubereitung

- **Zubereitungszeit:** 30 Minuten
- **Backzeit:** Su Böreği 40 Minuten + Poğaç 30 Minuten
- **Gesamtzeit:** 100 Minuten
- **Temperatur:** 180 °C Ober-/Unterhitze

1. Schritt 1 / 4

Zubereitung des Su Böreği-Teigs: Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung formen und die Eier aufschlagen. Anschließend Salz, Wasser und das Öl hinzugeben. Jetzt muss die Masse kräftig geknetet werden, damit er weich und geschmeidig wird. Der Teig muss jetzt mindestens eine halbe Stunde ruhen.

2. Schritt 2 / 4

Für die Füllung: Der Teig in 10-12 gleichgroße Kugeln formen, dann einzeln mit dem Oklava hauchdünn ausrollen. 400 Gramm türkischen Schafskäse für die Füllung zerkrümmeln und beiseite stellen. Ebenso etwas Olivenöl. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Topf mit kaltem Wasser vorbereiten, außerdem eine Auflaufform.

3. Schritt 3 / 4

Fertigstellung Su Böreği: Jetzt: jede einzelne Teigplatte kochen, abschrecken, ausdrücken. Und dann: Schicht für Schicht stapeln, zwischendrin den Käse verteilen. Und noch ein paar Schichten obendrauf. 10-12 dürfen es werden, immer wieder ein paar Spritzer Olivenöl auf die Schichten. Dann für etwa 40 Minuten bei 180 Grad in den Ofen.

4. Schritt 4 / 4

Zubereitung des Poğaç Teig-Teigs: Zunächst die Hefe ansetzen. Dann Mehl mit dem Salz mischen und schließlich nach und nach alle anderen Zutaten begeben. Dann: kneten, bis der Teig schön geschmeidig ist! Während die Masse ruht 500 Gramm gekochte Kartoffeln schälen und reiben. Vier dicke Zwiebeln klein schneiden und anschließend alles zusammen mit Tomatenmark und Gewürzen in der Pfanne kräftig anbraten. Dann mehrere gleichgroße Teigkugeln abteilen, Teig platt drücken, mit der Kartoffel-Zwiebel-Mischung füllen, zuklappen und mit etwas Wasser festdrücken. Zum Schluss noch eine Mischung aus Olivenöl und Sesam auf die Teigtaschen geben und ab damit in den Ofen: 30 Minuten bei 180 Grad.