



Ulrike Heckmann, Auf Maien 7, 66538 Neunkirchen, Tel.: 06821-89636, ulimgh@gmail.com

Rezepte April 2020

CARCAF BÖREGI (1)

türk. Teigtaschen mit Füllung

Aus der anatolisch-wiebelskircher Küche von Hatice.

Teig:

1 Kg. Mehl
1 El. Salz
20 Gr. Hefe
150 ml Wasser

einen Hefeteig herstellen - dünn ausrollen oder: fertigen Yuffkateig kaufen

Füllung:

1 Kg Kartoffel
500 g Weichkäse, vorzugsweise Schafskäse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

kochen, heiß durchpressen

alle Zutaten vermischen

Glasur:

100 ml. Joghurt
150 ml Milch
50 ml Olivenöl
1 Ei

miteinander vermischen über die Böregi streichen

Abbacken und warm genießen