Schwimmende Bäumchen
Kıymalı Cep Böreği

Kıymalı Cep Böreği ist ein türkisches Gebäck, das mit Hackfleisch gefüllt ist. Es wird aus Yufka-Teig hergestellt, der mit einer Mischung aus Rinderhackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Tomatenmark und Gewürzen wie Paprika und Petersilie gefüllt wird. Die Teigblätter werden zu kleinen Rechtecken geschnitten, gefüllt und dann in Olivenöl goldbraun ausgebacken. Es ist ein köstlicher Snack, der warm oder kalt serviert werden kann.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Blätter Yufka
4 EL Weizenmehl zum Ausrollen
500 g Rinderhack
1 Zwiebel(n)
1 Chilischote(n)
2 Zehen(n) Knoblauch
1 TL Salz
1 EL Rosenpaprika
2 EL Tomatenmark
½ Bund Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
2 Eiweiß
300 ml Olivenöl zum Ausbacken

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Peperoni waschen und hacken. Achtung: Hände waschen nicht vergessen! Die Knoblauchzehen schälen und mit dem Salz zerreiben, die Petersilie verlesen, waschen und hacken.

Zubereitung

Die Blätterteigscheiben auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhack darin rundherum kräftig Farbe nehmen lassen. Die Zwiebel mit der Peperoni und der mit Salz-Knoblauchmischung zum Fleisch geben und mitbraten. Das Fleisch mit Paprikapulver kräftig würzen. Das Tomatenmark unterheben und die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen. Aus den Blätterteigscheiben kleine Rechtecke schneiden und die Rechtecke mit dem Eiweiß bestreichen. Die Füllung gleichmäßig auf einer Seite der Länge nach auf die Rechtecke verteilen. Nun die Rechtecke zusammenrollen und die Ränder gut festdrücken. Je nach Geschmack sollen die schwimmenden Bäumchen ca. 8 bis 15 cm lang sein. Vor dem Servieren werden die Blätterteigröllchen in schwimmendem Olivenöl goldgelb ausgebacken und können warm oder kalt

© 2026 coquina.de

serviert werden.

© 2026 coquina.de