Gefüllte Teigröllchen
Sigara Böreği

Für die Teigröllchen benötigt man spezielle Teigblätter, die in der Türkei Yufka genannt werden. Es handelt sich um eine Art Strudelteig, der aus Wasser, Salz und Mehl hergestellt wird. Durch kurzes Antrocknen im Backofen erhält er seine blättrige Beschaffenheit. Im türkischen Spezialgeschäft bekommt man diese Teigblätter fertig zu kaufen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
1 EL Butter
250 g Rinderhack
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Rosenpaprika
2 Yufka
6 EL Öl zum Anbraten



Sigara Böreği

Vorbereitung

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und reiben. Den Teig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, zuerst in Viertel schneiden und diese nochmals mit zwei Schnitten in je 4 Dreiecke zerteilen. Die Petersilie waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und 5 Minuten durchschmoren lassen. Die Petersilie unterrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken, dann abkühlen lassen. Auf jedes der vorbereiteten Teigstücke jeweils auf die Seite, die der Spitze der Dreiecke gegenüberliegt, etwas Hackfleischfüllung verteilen und den Teig von dieser Seite aus zur Spitze hin wie eine Zigarre aufrollen. Die Spitze kurz in kaltes Wasser tauchen, damit sich das Röllchen nicht öffnet. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und die Teigröllchen von allen Seiten darin goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und servieren. Variante: Teigröllchen mit Schafskäse (Peynirli Sigara Böregi) Statt des Hackfleischs kann man auch die gleiche Menge zerdrückten Schafskäse verwenden und ihn mit Paprikapulver, frisch gehackter Petersilie und frisch gehacktem Dill würzen.

© 2026 coquina.de