Nudelblätter mit Käsefüllung
Su Böreği

Die Zeit, die man zur Zubereitung dieser Spezialität braucht, lohnt sich; denn dieses Gericht schmeckt ganz vorzüglich. In der Türkei findet man es allerorten im Straßenverkauf angeboten. Die Verkäufer fahren ihre Ware, die sie daheim zubereitet haben, in kleinen Wagen umher.
Das Gebäck hält sich in Alufolie im Kühlschrank 1 bis 2 Wochen. Man kann es bei Bedarf aufwärmen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 2 ½ Stunde(n)
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig
6 Ei(er)
4 EL Joghurt
1 TL Salz
600 g Mehl
Für die Füllung
300 g Schafskäse
2 EL Petersilie
2 EL Dill
½ TL Paprika rosenscharf
6 EL Butter
1 Ei(er)
250 ml Milch

Vorbereitung

Dill und Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Für den Teig die Eier, den Joghurt und Salz in einer Schüssel mischen. Nach und nach so viel Mehl zugeben, dass ein fester Teig entsteht. Den Teig gut kneten, in 10 Portionen teilen und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung den Käse mit einer Gabel zerkleinern, mit den Kräutern und dem Paprikapulver abschmecken und beiseite stellen.
Die Teigstücke zu 2 mm dicken Fladen ausrollen. Die erste Teigplatte soll so groß sein, dass sie die gebutterte Fettpfanne, auf die sie später gelegt wird, um etwa 10 cm überragt. Die übrigen 9 Teigfladen sollen die Fettpfanne um 5cm überragen, damit man sie später auf Formgröße kräuseln kann.
Bestreut man den Teig mit etwas Mehl, läßt er sich leichter ausrollen. Die größere Teigplatte in eine gebutterte Fettpfanne legen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und hintereinander die 9 übrigen Teigplatten je 1 Minute darin kochen, abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. In einem Topf die Butter zerlassen und dann abkühlen lassen. Das Ei verquirlen und mit der Butter und der Milch gut verrühren.

Zubereitung

© 2026 coquina.de

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Mit dieser Eiermilch die Teigplatte in der Fettpfanne bestreichen, darauf eine vorgekochte Teigplatte legen. Diese mit den Fingern etwas zusammendrücken, damit sie kleiner wird als die unterste. Die vorgekochte Teigplatte ebenfalls mit der Eiermilch beträufeln. 3 weitere Teigplatten auflegen, jeweils etwas zusammendrücken und mit der Eiermilch beträufeln.
Auf die 5. Teigplatte dann den vorbereiteten Schafkäse verteilen. Die übrigen 5 Teigplatten darübertürmen und jeweils mit der Eiermilch bestreichen. Den überstehenden Rand der untersten Platte über die anderen klappen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Sollte von der Eiermilch etwas übriggeblieben sein, kann man sie obenauf verteilen. Die Nudelplatten in den Backofen geben und in 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren in Portionsstücke teilen.

© 2026 coquina.de