***Rezept für Sigara Börek (Zigarren Strudel) :***

Wenn du nicht weißt, was das ist, Sigara Börek sind fingerdicke, gefüllte Teigröllchen die entweder frittiert oder gebacken werden. Dieser Snack kommt aus der Türkei.

***Zutaten:***

200g Salzlakenkäse (erhältlich im türkischem Laden)

30-60g Petersilie

je nach Wunsch Minze

Gewürze wie Salz, scharfem Paprikapulver oder Chiliflocken

dreieckige Yufka Teigblätter (erhältlich im türkischem Laden)

***Zubereitung:***

Zuerst wäschst du dir deine Hände. Dann fängt der Spaß erst an. Zerbrößel den Käse in kleine Stücke. Petersilie und Minze hacken. Danach alles in eine Schale geben. Die Gewürze beifügen und alles gut umrühren. Mit einem Löffel die Mischung auf die Yufka klatschen und einrollen. Wenn du willst kannst du sie jetzt einfach im Ölbad frittieren oder einfach im Ofen mit 200C ̊ backen. Nach dem backen kannst du die Röllchen mit Butter überstreichen. Und fertig ist die Köstlichkeit.

Viel Spaß beim Nachmachen .

