Zutaten

3 EL Petersilie, gehackt

3 EL Minze, gehackt

2 EL Dill, gehackt

1 Pck. Teig (Yufka-Teig), vom türkischen Händler

400 g Feta-Käse, möglichst fettarm

1 Ei(er)

Pfeffer

Öl zum Frittieren

**Zubereitung**

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel / **Kalorien p. P.:** ca. 400 kcal

Kräuter hacken, Käse klein bröseln. Kräuter, Käse und Ei in eine Schüssel geben, pfeffern und gut vermischen. Aus dem Yufka-Teig Rechtecke formen. Auf das untere Ende je ca. 1 EL von der Kräuter-Käse-Mischung geben. Dann den Teig links und rechts leicht über die Füllung schlagen, dass später nichts auslaufen kann und das Ganze zu einer Zigarrenform aufrollen. Die Enden mit wassernassen Fingern verkleben. So verfahren, bis der Teig und / oder die Füllung aufgebraucht ist. Genug Öl in einer Pfanne erhitzen, dass die Röllchen darin schwimmen. Die Röllchen in das sehr heiße Fett geben und knusprig braun frittieren. Möglichst warm essen.

Dazu passt ein Joghurt - Dip nach Wahl.

Tipp:   
Den Yufka-Teig (Teig Blätter) vor und während der Verarbeitung mit einem feuchten Küchentuch abdecken, damit er nicht brüchig wird. Gebrochene Stellen lassen sich mit Wasser zuschmieren.