

# Börek to go

1



Für 12 Börek-Röllchen:

- ❑ ½ Bund Petersilie (glatt)
- ❑ 150 g Schafskäse
- ❑ 150 g türkischer Joghurt oder Naturjoghurt
- ❑ 150 g Tiefkühl-Spinat
- ❑ 1 TL Salz, etwas Pfeffer
- ❑ 2 Eier, 1 Eigelb zum Bestreichen
- ❑ 12 Yufkablätter (alternativ Filoteig oder Strudelteig)
- ❑ 50 ml Olivenöl
- ❑ etwas Sesam

2



3



4



Schlag die beiden Eier auf, und rühr sie unter die Masse – damit ist die Füllung für die Böreks fertig. Heiz den Backofen auf 225 Grad vor.

5




6




**»Mein Papa kommt aus der Türkei, daher gibt es bei uns oft Börek. Sie sind toll für ein Picknick!«**


Dieses Rezept stammt von Isabella, 8 Jahre. Hier zeigt sie, wie man es zubereitet.



Stell alle Zutaten bereit. Wasch die Petersilie, zupf die Blätter von den Stielen ab, und hack sie klein. Gib sie in eine große Schüssel.




Schneid den Schafskäse in kleine Stücke, und zerdrück diese mit einer Gabel. Gib den Käse und den Joghurt zur Petersilie dazu.




Tau den Spinat im Topf oder in der Mikrowelle auf, und gib ihn in die Schüssel. Würz die Masse mit Salz und Pfeffer, und rühr alles gut durch.

Fotos: Verena Brünig



Bestreich jeweils ein Teigblatt dünn mit Olivenöl. Gib einen vollen Esslöffel Füllung auf die breite Seite, und roll das Blatt von oben fest auf.



Leg die Böreks auf ein Backblech mit Backpapier. Bestreich sie mit etwas Eigelb, und streu Sesam darüber. Back die Böreks für 20 Minuten.

# Entdeck, was in dir steckt!



Die Welt steckt voller Rätsel und Geheimnisse. ZEIT LEO gibt Antworten und nimmt dich mit auf Entdeckungsreisen.

Wer keine Ausgabe von ZEIT LEO mehr verpassen will, kann das Magazin jetzt auch zusammen mit den Eltern bestellen. Dann kommt jede Ausgabe pünktlich nach Hause. Und ein Geschenk gibt's gratis dazu!



**ZEIT LEO**  
lesen und  
**Geschenk**  
sichern!

Jetzt bestellen:

 [www.zeit.de/leo-post](http://www.zeit.de/leo-post)

 **040/42 23 70 70\***

\*Bitte Bestellnummer 1992286 angeben