

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Teubner: Aufläufe, S. 170

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Börek - Pastete - nennt sich dieser Auflauf in der Türkei. Er reiht sich in eine ganze Serie von köstlichen Aufläufen oder gratinierten Gerichten ein, die zum Repertoire der türkischen Küche gehören. Die dazu verwendeten Yufka-Teigblätter bestehen aus einem einfachen Strudelteig, zubereitet aus Wasser, Mehl und Salz, der sich dünn ausziehen läßt und der besseren Haltbarkeit wegen leicht angeröstet wird. So vorbereitet, sind die Blätter in türkischen Lebensmittelläden erhältlich.

**Zutaten:** 6 Yufka-Teigblätter von 26 cm Durchmesser

Für die Füllung:

300 g Blattspinat, geputzt

150 g Zwiebeln,

50 g Butter

2 EL Öl,

300 g Hackfleisch vom Lamm

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 TL edelsüßes Paprikapulver

Für die Joghurtsauce:

125 g Butter

3 Eier,

¼ L Milch

150 g Joghurt (3,5 % Fett)

Außerdem: Butter für die Form

20 g frisch geriebener Kasar Peyniri

1 TL Petersilie zum Bestreuen

**Rezept:**

1. Den Spinat gründlich waschen, abtropfen lassen und klein hacken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Den Spinat zugeben und etwa 10 Minuten dünsten, bis das Wasser verdampft ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Das Öl in einer entsprechend großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin braten, bis es krümelig zerfällt. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Fleisch mit dem Spinat vermischen und erneut abschmecken. Die Mischung vollständig erkalten lassen.

3. Für die Joghurtsauce die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Die Milch, den Joghurt und die Eier zu der Butter geben und alles mit dem Schneebesen gut miteinander verrühren. Die Sauce salzen und pfeffern.

4. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Ein Teigblatt einlegen und mit etwas Joghurtsauce bestreichen. Ein zweites und ein drittes Teigblatt auflegen und jeweils mit der Sauce bestreichen. Auf die dritte Teigplatte die Spinat-Hackfleisch-Mischung füllen und flach verteilen. Darauf erneut drei Teigblätter mit jeweils etwas Joghurtsauce dazwischen einschichten. Das oberste Teigblatt zusätzlich mit Käse bestreuen.

5. Den Auflauf bei 180 °C im vorgeheizten Ofen in 35 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und mit gehackter Petersilie bestreuen.