

Zweierlei Gemüsecreme (Mezze) mit Börek

Zutaten (für 3 Personen):

- 3 Möhren
- 3 Zehen Knoblauch
- 100 g gekochte Rote Bete
- 400 g türkischer Joghurt
- Salz
- 9 Platten Yufka-Teig
- 100 g Schafskäse
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- 3 EL Olivenöl

Möhren schälen, reiben und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken. Joghurt und Knoblauch in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und verrühren. Die Möhren in eine Schüssel geben und mit der Hälfte des Joghurts vermengen. Die Rote Bete mit der anderen Hälfte verrühren.

Für die Böreks den Schafskäse zerbröseln und mit klein gehackter Petersilie vermengen. Yufka-Teigplatten an der breiten Seite mit der Schafskäse-Petersilien-Mischung füllen, an den Seiten zusammenklappen zur Spitze hin einrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die befüllten Rollen goldbraun braten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.07.2022

Koch/Köchin: Anna Akbas

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen