Türkischer Auflauf

Börek

Börek ist ein Blätterteiggericht, das vermutlich im Osmanischen Reich entstanden ist. Börek wird aus Yufka-Teig hergestellt und mit einer würzigen Füllung gefüllt, beispielsweise aus Hackfleisch, Schafskäse, und Joghurt.
Börek wird in der Türkei normalerweise zum oder als Frühstück gegessen und im Ofen vorgewärmt. Dazu gibt es schwarzen Tee.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Yufka
500 g Rinderhack
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
3 Zwiebel(n)
300 g Joghurt
3 Ei(er)
100 g Butter
100 g Schafskäse

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und hacken, den Joghurt mit den Eiern mischen. Eine Auflaufform vorbereiten und mit Butter ausstreichen.

Zubereitung

Das Hackfleisch mit den Gewürzen und Zwiebeln anbraten. Teig, Hackfleisch und Joghurt in die Auflaufform in mehrere Schichten geben. Zuletzt mit der zerlassenen Butter übergießen. 20 bis 30 Minuten bei 170°C überbacken.

© 2026 coquina.de