



Börek – türkische Zigarren

Frisch aus Daniels Küche

Und wenn wir alle zusammenhelfen beim Zigarrendrehen? Dann geht es schneller und ist weniger langweilig. Beim Essen sind dann sowieso alle da, weil es so gut schmeckt....

1 Pckg. Brik-Blätter
400 gr Feta Käse (2*200gr in Lake)
1 Bund frische Minze
2 Eiweiß

Öl zum Ausbraten



1. Die Fetakäse gut abtropfen und in 1*1cm Streifen schneiden und die Minzeblätter abzupfen. Wenn die Minzeblätter recht groß sind, etwas kleiner in Streifen schneiden.
2. Jeweils ein Brikblatt mit unterliegendem Schutzpapier nehmen , vom Schutzpapier lösen und sternförmig in sechs Teile (Dreiecke) schneiden. Schnittränder mit Eiweiß einpinseln.
3. Jeweils einen Fetastreifen parallel zur Breitseite auf ein Teigdreieck legen, ein paar Minzeblätter dazulegen, die Teigenden einklappen und stramm zu einer Zigarre rollen.
4. In einer Pfanne mit Öl rundum knusprig ausbraten und auf einer vorgewärmten Platte reservieren.

Mit einem schönen mediterranen Salat servieren.
Rechnet 6-10 Zigarren pro Esser.