

# Dreierlei Zigarrenbörek mit Joghurt-Dip

## Für zwei Personen

**Für den Butternut-Kürbis-Börek:** 4 dreieckige Yufka-Teigblätter 1 kleiner Butternut-Kürbis  
1 TL Piment d'Espelette Öl, Salz, Pfeffer

## Für die Porree-Pilz-Böreks:

4 dreieckige Yufka-Teigblätter 150 g Shiitake 150 g braune Champignons  
2 Stangen Porree  $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie Öl, Salz, Pfeffer

## Für die Käse-Böreks:

4 dreieckige Yufka-Teigblätter 250 g Hirtenkäse  
1 Ei  $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie Öl, Salz, Pfeffer

## Für den Dip:

200 g griech. Joghurt 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, Saft  
1 EL glatte Petersilie 1 EL frischer Dill Salz, Pfeffer

## Für die Garnitur:

20 g heller Sesam 20 g dunkler Sesam

**Für den Butternut-Kürbis-Börek:** Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad vorheizen.

Butternut-Kürbis schälen, entkernen und raspeln. Ein Teil des Kürbisses kann auch gewürfelt werden, um der Füllung eine texturierte Note zu verleihen. Kürbis in einer Pfanne anbraten, bis er weich ist. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Yufka-Teigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und jeweils einen Esslöffel der Kürbisfüllung auf das untere Ende jedes Blattes geben. Die Seiten des Teiges nach innen falten und den Teig eng aufrollen, um Zigarren zu formen. Die Enden der Zigarren mit etwas Wasser bestreichen, um sie zu versiegeln. Die Zigarren in einer Fritteuse goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

**Für die Porree-Pilz-Böreks:** Porree in Ringe schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Porree-Ringe und Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie weich sind.

Petersilie hacken, mit Pilz-Porree-Mischung, Salz, Pfeffer vermengen und beiseitestellen.

Yufka-Teigblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen und jeweils einen Esslöffel der Pilz-Porree-Füllung auf das untere Ende jedes Blattes geben. Die Seiten des Teiges nach innen falten und den Teig eng aufrollen, um Zigarren zu formen. Die Enden der Zigarren mit etwas Wasser bestreichen, um sie zu versiegeln.

Die Zigarren in einer Fritteuse goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

**Für die Käse-Böreks:** Petersilie hacken. Hirtenkäse zerbröseln und in einer Schüssel mit dem Ei und Petersilie vermengen. Mit Salz abschmecken.

Yufka-Teigblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen und jeweils einen Esslöffel der Käsefüllung auf das untere Ende jedes Blattes geben.

Die Seiten des Teiges nach innen falten und den Teig eng aufrollen, um Zigarren zu formen. Die Enden der Zigarren mit etwas Wasser bestreichen, um sie zu versiegeln. Die Zigarren in einer Fritteuse goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Dip:** Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Dill fein schneiden.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip vor dem Servieren kaltstellen.

**Für die Garnitur:** Sesam über die Böreks streuen.

Svetozar Savi am 10. Juli 2024