

Sigara Börek mit Tomaten-Oliven-Paste, Mini-Köfte

Für die Börek:

10 dreieckige Yufka-Blätter	100 g Feta-Käse	3 EL schwarze Oliven
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	750 ml Sonnenblumenöl	

Für die Tomatenpaste:

1 Fleischtomate	4 Sardellenfilets	50 g grüne Oliven
40 g Kapern	50 g getr. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss	1 Schuss Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mini-Köfte:

2 Scheiben Weißbrot	1 Ei	250 g gem. Hackfleisch
2 EL Mehl	1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie
1 TL edels. Paprikapulver	1 TL Chiliflocken	1 TL Cumin
1/2 TL Gewürzsumach	1/2 TL Schwarzer Pfeffer	

Für den Mangold-Joghurt:

200 g Mangoldblätter	6-8 EL Sahnejoghurt (10 %)	1 EL Pinienkerne
1 Knoblauchzehe (gepresst)	1 TL Chilipulver	1 Schuss Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 220 C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stängeln zupfen und hacken. Oliven ebenfalls hacken Feta-Käse zerbröseln und mit der Petersilie und den Oliven vermengen. Die Yufka-Blätter leicht anfeuchten und jedes Teigblatt am langen Ende mit circa einem Esslöffel Feta- Oliven-Füllung versehen. Rechte und linke Ecke des Yufka leicht einklappen. Dann vom breiten Ende zur Spitze zusammenrollen (nicht zu fest). Die kurze Spitze mit Wasser befeuchten, und das Röllchen an der Spitze verkleben. Das Öl fingerhoch in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen goldbraun braten. Die frisch gebackenen Röllchen auf Küchentrepp auslegen, damit sie knusprig bleiben.

Tomate waagerecht halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen. Die zwei ungeschälten Knoblauchzehen dazu legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen lassen. Nach dem Herausnehmen Tomaten und Knoblauch etwas abkühlen lassen.

Knoblauch aus den Häuten pressen. Petersilie von den Stängeln zupfen. Beides zusammen mit den grünen Oliven, Sardellenfilets, Kapern, getrockneten Tomaten und Olivenöl in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Etwas Muskat abreiben und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Köfte das Hackfleisch in einer großen Schale bereitstellen. Die Zwiebeln schälen, klein hacken und unter das Fleisch mengen. Das Ei ebenfalls zu dem Fleisch geben. Das Brot in kleine Stücke zupfen, dazu geben und alles gut vermengen. Mit Paprikapulver, Chiliflocken, Cumin, Sumak und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls klein hacken. Petersilie und Knoblauch hinzufügen. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben und gut durchmengen.

Zum Formen der Köfte eine kleine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Die Handinnenflächen befeuchten, eine kleine Handvoll Köfte zu einem Ball rollen und sanft zusammendrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Köfte in der Pfanne scharf braten.

Mangold gründlich waschen und putzen, den Strunk keilförmig rausschneiden und den Mangold grob durchhacken. Das Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen, den Mangold hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Circa acht Minuten zugedeckt dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Den Topf beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen, in den Joghurt

pressen und vermengen. Den Joghurt und einen Schuss Olivenöl unter den Mangold heben.
Sigara-Börek und Mini-Köfte mit jeweils einem Zahnstocher versehen.
Sigara-Börek mit der Tomaten-Olivenpaste und Mini-Köfte mit Mangold-Joghurt auf Tellern
anrichten und servieren.

Badegül Özdemir am 29. Dezember 2015