

# Wasserbörek mit Käsefüllung – Su Böreği

## Zutaten für 4 – 6 Personen

500 g	Mehl
4	Eier
1	ausgepresste Zitrone
1/2 TL	Salz
	Wasser
150 g	Butter
1/4 l	Milch
250 g	Schafskäse
1 Bund	Dill
1 Bund	glattblättrige Petersilie
1/2 TL	mildes Paprikapulver



## Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel geben.
2. 3 Eier mit Zitronensaft, Salz und 100 ml lauwarmem Wasser verquirlen, in eine Vertiefung in der Mitte des Mehles gießen und alles zu einem zähen Teig verarbeiten. Gut durchkneten.
3. 1/4 des Teiges zu einer großen runden Platte ausrollen. Backform mit 26 cm Durchmesser und 6 cm hohem Rand einfetten und die Platte hineinlegen, sodass die Ränder überhängen.
4. Den restlichen Teig in 8 gleich große Stücke teilen, jedes zu einer Platte in Größe des Formbodens ausrollen.
5. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Jede Teigplatte einzeln jeweils 2 Minuten im kochenden Salzwasser garen und dann sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser tauchen. Anschließend auf einem Küchentuch trockentupfen.
6. Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit dem restlichen Ei und der Milch verquirlen.
7. Teigboden in der Form mit einem Teil der Buttermischung einpinseln. Darauf nacheinander vier Teigblätter legen, jedes einpinseln.
8. Schafskäse, gehackte Kräuter und Paprika vermischen und auf der vierten Teigplatte verteilen.
9. Die restlichen Teigplatten darauf legen und jede wieder mit der Buttermischung einpinseln. Über die letzte Platte die Ränder schlagen und restliche Buttermischung darauf verteilen. Mehrmals mit der Gabel einstechen.
10. Börek bei 175°C 30-40 Minuten backen. Nach dem Abkühlen auf eine Platte stürzen und aufschneiden.