

Beyti in Joghurt-Tomaten-Soße mit Bulgur

Für zwei Personen

500 g gemischtes Hack	2 Sch. türk. Yufka-Blätterteig	200 g Bulgur
5 EL Paniermehl	1 Ei	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark	250 g Naturjoghurt
400 ml Gemüsefond	2 EL Butter	Olivenöl, Chilipulver
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Beides zusammen mit dem Paniermehl zum Hackfleisch geben. Ein Ei trennen und das Eigelb zu der Masse geben. Alles gut kneten und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Den Blätterteig halbieren, die Hackfleischmasse portionsweise rollen und mit dem Blätterteig umhüllen. Etwas Backpapier auf ein Backblech geben und die gefüllten Blätterteige darauflegen. Anschließend für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen backen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Tomatenmark sowie etwas Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, sowie Chilipulver abschmecken und köcheln lassen. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und unter den Joghurt mischen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und zu der Soße geben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Weizengrütze dazugeben und leicht anbraten. Salz und einen Brühwürfel dazugeben und mit zwei Tassen heißem Wasser aufgießen. Solange abgedeckt köcheln lassen, bis der Fond eingekocht ist. Die fertigen Blätterteigtaschen aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Zusammen mit der Joghurt- Tomatensoße und dem Bulgur auf einem Teller anrichten und servieren.

Cansu Döner am 02. Oktober 2012