

## Türkische Börek Stangen mit Fetakäse und Petersilie



Menge	Zutaten	Zubereitung
10 Dreiecke	Yufka Teigblätter (aus dem türkischen Geschäft)	Vorsichtig auspacken und auf einem feuchten Geschirrtuch übereinander legen, damit sie nicht austrocknen.
250 g	Fetakäse aus Kuhmilch	Fein zerkrümeln.
1 Bund	Petersilie	Waschen und fein hacken, zugeben.
Etwas	Pfeffer	Zutaten mischen und würzen.
reichlich	Öl	Teigdreiecke so hinlegen, dass die Spitze vom Körper weg zeigt. Jeweils etwa ein EL Käsemasse quer auf das Dreieck geben, Ecken rechts und links einschlagen und Teig dicht aufrollen, es entsteht eine Zigarren- förmige Rolle! Spitze mit etwas Wasser fest kleben. Öl in einem flachen Topf erhitzen, bis ein Holzkochlöffel im Fett kleine Blasen bildet. Teigrollen einlegen und knusprig braun frittieren, dabei wenden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schmeckt auch kalt sehr lecker!