Gefüllte Schafsteigtaschen
Peynirlı Cep Böreği

Peynirlı Cep Böreği ist eine Art türkisches Gebäck, das mit Käse gefüllt ist. Der Name »Cep Böreği« bedeutet wörtlich »Taschen-Börek«, da die Form an kleine Taschen erinnert. Diese Börek-Variante wird aus Yufka-Teig hergestellt und mit einer Mischung aus Käse und manchmal auch Kräutern gefüllt.
Peynirlı Cep Böreği ist ein beliebter Snack und eignet sich hervorragend als Vorspeise oder Beilage.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

12 Yufka
4 EL Weizenmehl zum Ausrollen
3 EL Olivenöl
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 Paprika rot
1 Chilischote(n)
2 Tomate(n)
400 g Schafskäse
1 Bund Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 TL Kreuzkümmel
1 Prise Cayennepfeffer
½ Zitrone(n)
2 Eiweiß
200 ml Öl zum Ausbacken

Vorbereitung

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Für die Füllung das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die geputzten Frühlingszwiebeln und die Paprikaschote unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln und die Paprikaschote in feine Streifen oder Würfel schneiden, ins Olivenöl geben und kurz andünsten. Die Schale der Zitrone abreiben. Die fein gehackte Peperoni dazugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen.

Zubereitung

Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten sowie den klein geschnittenen Schafskäse unter das Gemüse mischen. Die Petersilie verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, fein hacken und ebenfalls unterheben. Die Füllung mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Zitronenschale kräftig würzen. Das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen und

© 2026 coquina.de

die Ränder der Teigplatten damit einstreichen. Die Füllung gleichmäßig auf die Blätterteigquadrate verteilen und diese zu Taschen zusammen schlagen, die Ränder gut festdrücken. Vor dem Servieren die Schafskäsetaschen schwimmend in Öl goldgelb ausbacken herausnehmen, gut abtropfen lassen und kalt oder warm servieren.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de