



## PARTYREZPT: TASSENBUREK-FINCAN BÖREĞİ

### Ihr benötigt:

Eine 250 ml-Tasse  
ca. 120 g Butter/Butterschmalz zum Bestreichen  
Sesam und/oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

### Für 8 Bureks (2-3 Personen):

6 mittelgroße, gekochte Kartoffeln (ca. 500 g)  
500 g Faschiertes  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer  
4 Blätter Jufka- oder Strudelteig - ca. 120 g

### Sauce:

4 EL Joghurt  
4 EL Sauerrahm  
1-2 Knoblauchzehen (gepresst oder fein gehackt)  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

- Die geschälten und gekochten Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken.
- Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauch in die Knoblauchpresse geben.
- Erhitzt in einer Pfanne reichlich Öl oder Butter und brätet zunächst die Zwiebelwürfel an. Fügt den Knoblauch hinzu und schließlich das Fleisch. Brätet alles so lange, bis das Fleisch ganz durch ist.
- In das Fleisch gebt ihr dann die zerdrückten Kartoffeln und vermengt alle Zutaten gut miteinander.
- Schmelzt die Butter/das Butterschmalz.
- Nehmt die ersten 2 Jufkablätter und legt sie übereinander. Dann viertelt ihr sie. Es entstehen 8 Quadrate bzw. Rechtecke (je nachdem wie groß die Blätter sind).
- Für einen Tassenburek benötigt ihr jeweils 2 der 8 Quadrate. Nehmt eines der Quadrate und bestreicht es mit etwas geschmolzener Butter. Legt das 2. versetzt darüber (siehe Video). Die Blätter drückt ihr vorsichtig in die bereitstehende Tasse, sodass die Ecken nach außen schauen.
- Füllt die Tasse bis zur Hälfte mit der Fleisch-Kartoffel-Fülle. Dann klappt ihr die erste Schicht Jufkateig darüber, füllt bis ganz oben mit Fülle und verschließt den Tassenburek mit dem übrigen, herausschauenden Jufkateig.
- Diese Vorgangsweise wendet ihr bei den verbliebenen 6 Quadraten und weiteren 2 Jufkablättern an.
- Gebt die Tassenbureks in ein mit Backpapier belegtes Blech, bestreicht sie mit Butter und bestreut sie mit Sesam oder Schwarzkümmel.
- Backt sie bei 200°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen zunächst 15 min, dann reduziert ihr die Hitze auf 180°C und backt sie noch 20 min.
- Für die Sauce verrührt ihr einfach alle Zutaten miteinander. Serviert die Bureks heiß mit kalter Sauce.

**Tipp:** Sie lassen sich hervorragend vorher zubereiten. Stellt die geformten Bureks kühl und bereitet die Sauce zu. Wenn euer Besuch auf der Matte steht, backt sie im Backofen fertig.



## RECEPT ZA MEZU: FILDŽAN BUREK-FINCAN BÖREĞİ

### Potrebno:

1 šolja od 250 ml  
oko 120 g maslaca ili masti za premazivanje  
sezam ili ćurekot za posipanje

### Za 8 bureka (2-3 osobe):

6 srednjih, kuhanih krompira (oko 500 g)  
500 g mljevenog mesa  
1 glavica crvenog luka  
2 česne bijelog luka  
so, biber  
4 lista jufke za pite/savijače – ca. 120 g jufki



### Umak:

4 kašike jogurta  
4 kašike kiselog vrhnja  
1-2 česne bijelog luka (sitno nasjeckan)  
so, biber

### Priprema:

- Oguljeni i skuhani krompir viljuškom grubo izgnječite.
- Ogulite crveni i bijeli luk. Crveni luk izrežite na sitne kockice a bijeli stavite kroz presu.
- U tavi zagrijte dosta ulja ili putera i popržite crveni luk. Zatim dodajte bijeli luk i meso.
- Sve skupa pržite dok se meso potpuno ne isprži.
- U meso dodajte krompir i miješajte dok se sve ne sjedini. Otopite maslac/mast.
- Uzmite prve 2 jufke, stavite jednu preko druge i podijelite ih na 4 kvadrata ili pravokutnika (ovisno o veličini jufki), tj. ukupno 8 komada iste veličine.
- Za jedan fildžan burek su vam potrebna 2 kvadrata. Jedan kvadrat premažite maslacem/masću i stavite jedan na drugi kao u videu.
- Oprezno ih ugurajte u pripremljenu šolju tako da krajevi vire vani. Šolju napunite filom prvo do pola.
- Fil prekrijte prvim slojem jufke pa napunite do vrha i zatvorite s preostalom jufkom.
- Bureke dobro pritrsnite. Postupak ponovite s preostalih 6 kvadrata i ostale 2 jufke i poredajte ih na pleh obložen pek papirom.
- Premažite ih maslacem/masću, pospite sezamom ili ćurekotom i pecite u zagrijanoj retni na 200°C gornji/donji grijači 15 minuta, zatim smanjite na 180°C i pecite 20 min.
- Za umak pomiješajte sve sastojke. Bureke servirajte tople uz hladan umak.

**Savjet:** Bureke možete i par sati prije pripremiti. Ostavite ih u frižideru, pripremite i umak a kad vam gosti dođu, samo ih ispecite.