

Türkische Yufka-Wraps

Zutaten

- 250g Rinderhack
- ca. 1/2 handballgroßer Weißkohl
- 2-3 Zwiebeln
- Türkische Yufka-Blätter (dreieckig)
- Eigelb
- Schluck Milch
- Sesam
- Salz
- Pfeffer
- Pul Biber
- Kreuzkümmel

Zubereitung

Das Hack in einem Topf krümelig anbraten. Die Zwiebeln würfeln, dazugeben und leicht glasig anbraten. Mit Pul Biber und Kreuzkümmel kräftig würzen.

Den Kohl vom Strunk runter schneiden, und ebenfalls in den Topf geben. Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren langsam einkochen, bis der Kohl weich ist. Mit Salz, Pfeffer, und ggf. nochmals Pul Biber und Kreuzkümmel kräftig abschmecken.

Jeweils ein einzelnes Yufka-Blatt aus der Packung nehmen und auf ein Holzbrett legen. Anschließend den Fladen mit einer nassen hand leicht befeuchten. Etwas von der Hack-Masse, ca. 2 TL auf ca. 10cm x 2cm, mit etwas Abstand unten entlang der Kante auf den Fladen geben. Zunächst die beiden Seiten einklappen, anschließend von unten zur Dreiecksspitze hochrollen.

Die Wraps auf ein Backblech mit Backpapier mit der offenen Seite nach unten legen. Anschließend mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln und mit Sesam bestreuen. Bei 180°C einige Minuten bis die Wraps goldbraun sind, backen.