

Filikas – Sephardische Käsedreiecke

Zutaten etwa 24 Stück

4-5 Blätter	Yufka-/Filoteig	1	Eigelb
200g	Fetakäse	3 EL	Schwarzkümmel
75g	Kashkavalkäse	½ Bund	Petersilie
1	Ei	etwas	Olivenöl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen
2. Für die Füllung:
 1. Kashkavalkäse reiben und Fetakäse mit einer Gabel kleindrücken
 2. Petersilie feinhacken
 3. Beiden Käsesorten, das Ei, Eigelb und die Petersilie vermengen
3. Yufkateig in 6-7cm breite und ca. 30cm lange Streifen schneiden
4. Streifen übereinanderlegen, damit sie nicht austrocknen
5. Einen Streifen auf den Arbeitsplatz legen und leicht mit Öl bestreichen
6. Einen Teelöffel Füllung auf dem Streifen mittig, von links beginnend verteilen
7. Aus dem Streifen durch Umklappen der linken oberen Ecke ein Dreieck erzeugen
8. Dreieck weiter falten bis der Streifen aufgebraucht ist
9. Restliche Streifen ebenso zu gefüllten Dreiecken wickeln.
10. Teigdreiecke nebeneinander auf ein Backpapier legen und leicht mit Öl bestreichen
11. Dann die Dreiecke mit Schwarzkümmel bestreuen und 15 min backen lassen, bis sie goldgelb sind.
12. Möglichst warm noch genießen, so schmecken sie am besten!

