

BANITZA

(Bulgarische Blätterteig-Vorspeise)

Zutaten

1 Paket Blätterteig (dreieckig) beim Türken gekauft!!!

4 Eier

250 ml Joghurt mit 1 Teelöffel Baking Soda (man kauft es auch beim Türken) mischen. Durch das Soda wird das Joghurtvolumen fast verdoppelt.

1/2 Tasse Mehl

1/2 Tasse flüssige Butter (geschmolzen)

300-400 g Feta Käse (z.B von Aldi)

Ein bißchen Basilikum (trocken geht es auch)

Flüssige Butter zum Pinseln

Zuerst die Eier mischen, danach das Mehl, die Butter, den Käse und Basilikum zugeben. Zum Schluß das Joghurt dazugeben. Alles gut verrühren.

Die dreieckigen Blätter mit der Mischung schmieren, Röllchen machen und die Rollen mit Butter gut pinseln und auf Backpapier auf dem Blech ca. 20-30 min bei 180°C backen (die sollen goldbraun sein).

Wenn man den ovalen Blätterteig nimmt, muß man große Schnecken in einer runden, mit Margarine geschmierten, Backform machen. Dann die ganze Banitza großzügig mit geschmolzener Butter schmieren, da der Blätterteig sehr trocken ist. Alles bei 180°C ca. 20-30 min backen bis es eine schöne goldbraune Farbe wird.