

BANITZA (Bulgarisch)



Zutaten

1 Packung Yufka-Blätterteig (ist i.d.R. als 500 g = 6-Teigplatten-Packung im türkischen Geschäft erhältlich)

4 Eier

400 g Milch

250 g Feta-Käse

100 g Butter

1 Backpulver

Zubereitung

Den Käse zerbröseln. Die Eier mit dem Käse und dem Backpulver zu einer Masse verrühren. Beiseite stellen.

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Eine große Auflaufform etwas einfetten. Eines von den 6 Yufkablättern in die Form legen. (Wenn die Auflaufform kleiner ist, kann man es zerreißen und aufschichten). Ein Teil der Butter und der Eier-Käse-Mischung darauf verteilen. Ein zweites Blatt Yufka darauf legen, ebenfalls Butter und Eier-Käse-Mischung darauf geben etc. Mit dem letzten Yufkablatt (einzeln) abdecken. Wenn alle Blätter gelegt sind, die Banitza in Stücke schneiden.

Die restliche Butter in die Schnittritzen verteilen. Am Schluss die Milch in die Schüssel geben, in der die Eier-Käse-Mischung war, alles gut verrühren und auf die Blätter gießen. Im Backofen bei 200° etwa 40-50 Minuten backen, bis die Banitza goldbraun wird (bei Umluft evtl. kürzer backen).