

## Türkische Fetataschen

2		Schalotten	hacken, in Schüssel geben, gut ver-
1		Knoblizehe	kneten
½	Bd.	Peterli	
2		Eier, verklopft	
200	g	Lammhackfleisch	
		Pfeffer, Salz	
200	g	Feta	zerbröseln, zugeben, darunter mischen
8		Filoteigblätter	4 Blätter übereinander legen, dabei jedes
		Oel	Blatt dünn mit Oel bestreichen. Längs in 6
			Streifen von 5 cm Breite schneiden. Streifen
			nochmals quer halbieren. Mit den restlichen
			4 Teigblättern ebenso verfahren.

### Formen:

Auf ein Ende der schmalen Seite 1/2 El Hackmasse geben. Eine Teigspitze über der Füllung zur langen Seite klappen. Die dreieckige Form fortführen, bis die Teigbahn zu einem Dreieck aufgerollt ist. Den Vorgang mit den restlichen Teigbahnen wiederholen, bis 24 Teigtaschen hergestellt sind. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nochmals mit Oel einstreichen.

### Backen:

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, Mitte, ca. 15-20 Min.  
Heiss oder kalt servieren

### Cacik

150	g	Gurke	waschen, ganz fein reiben, in ein Sieb geben
1	Tl	Salz	dazugeben, mischen, 15 Min. entwässern, gut ausdrücken
250	g	Griechisches Joghurt	alles in Schüssel mit der Gurke vermischen,
1	El	Pfefferminze, geh.	abschmecken, gekühlt servieren
½	Tl	Salz	
		Pfeffer	
1		Knoblizehe, gepr.	

