

## ANARI KÄSE TURNOVERS (bourekia me anari )



©Stalo Lazarou

### Zutaten für 10 Stück:

Teig

8 Tassen Mehl

1 Tasse Öl

2 1/2 Tassen Wasser

Füllung

1 kg ungesalzenen Anari Käse (Quark aus Zypern). Wenn dieser Käse nicht verfügbar ist Ricotta verwenden

2 Teelöffel Zimt

1/2 oder 1 Tasse Zucker

1/2 Tasse Rosen- oder Zitronenwasser

-----  
Öl oder Frittierfett

### Zubereitung:

1. Teig zubereiten.
2. Teig dünn ausrollen.
3. In 5 oder 7 cm runde Stücke schneiden und Füllung in die Mitte geben.
4. Teig zusammenklappen und an der Seite flachdrücken.
5. In Öl frittieren bis sie goldbraun sind.
6. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Zucker darüber streuen.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)