

Burek turecki: przepis na tradycyjne börek z warstwowego ciasta

Burek turecki, znany w Turcji jako **börek**, to tradycyjne ciasto warstwowe z nadzieniem, którego historia sięga czasów Imperium Osmańskiego. Pierwsze wzmianki o tej potrawie pochodzą z XI wieku, kiedy to nomadyczne ludy tureckie z Azji Centralnej przybyły na tereny dzisiejszej Anatolii. Börek szybko stał się *nieodłącznym elementem kuchni pałacowej* w Stambule, gdzie kucharze sułtańscy udoskonalali jego recepturę.

Etymologia nazwy wywodzi się od tureckiego słowa „bur” oznaczającego skręcać lub zawijać, co odnosi się do charakterystycznego sposobu przygotowania ciasta. Warto zaznaczyć, że börek rozprzestrzenił się na tereny Bałkanów wraz z ekspansją Imperium Osmańskiego, jednak zachował swoje unikalne tureckie cechy.

W Turcji börek nie jest zwykłym posiłkiem – to element dziedzictwa kulinarnego, podawany zarówno podczas codziennych posiłków, jak i na specjalne okazje rodzinne czy religijne święta.

Regionalne odmiany i tradycyjne nadzienia

Tureckie böreki różnią się znacząco w zależności od regionu. W zachodniej Turcji popularne są **su böreği** (börek wodny) – przygotowywany z ciasta moczonego w mieszance mleka i jajek przed pieczeniem. Region Morza Czarnego słynie z **Laz böreği** – słodkiej odmiany z kremem budyniowym. W centralnej Anatolii dominuje **kol böreği** – ciasto zawijane w kształcie ramienia.

Tradycyjne nadzienia w tureckim böreku to:

- **Beyaz peynir** – biały ser podobny do fety, często łączony ze świeżą pietruszką
- **Kıyma** – mielone mięso jagnięce z cebulą i przyprawami
- **Ispanaklı** – szpinak z cebulą i przyprawami
- **Patatesli** – ziemniaki z cebulą i czarnym pieprzem

W przeciwieństwie do podobnych wypieków z regionu Bałkanów, turecki börek charakteryzuje się *delikatniejszym ciastem yufka* oraz specyficznym sposobem warstwowania. Podczas gdy bałkańskie odmiany często zawierają grubsze ciasto i są bardziej kaloryczne, turecki börek wyróżnia się lekkością i różnorodnością technik przygotowania – od zawijania po warstwowe układanie.

Börek w kulturze tureckiej pełni funkcję nie tylko posiłku, ale również *symbolu gościnności*. Jest nieodłącznym elementem spotkań przy herbacie, szczególnie podczas porannych zgromadzeń rodzinnych i towarzyskich.

Jak przygotować autentyczny burek turecki w domu

Składniki i przygotowanie ciasta filo

Podstawą doskonałego bureka tureckiego jest odpowiednio przygotowane ciasto filo. Do jego wykonania potrzebujesz:

- 500 g mąki pszennej typu 550
- 1 łyżeczki soli
- 250 ml letniej wody
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu winnego (stabilizuje gluten)

Technika przygotowania ciasta wymaga cierpliwości. Wymieszaj suche składniki, następnie stopniowo dodawaj wodę z rozpuszczoną solą i octem. Wyrabiaj ciasto przez około 10

minut, aż stanie się elastyczne i gładkie. Podziel na 6-8 kul, posmaruj każdą oliwą i odstaw pod ściereczką na minimum 30 minut.

Sekret tureckiego bureka tkwi w rozwałkowaniu ciasta na bardzo cienkie płaty. Tradycyjnie używa się długiego wałka zwanego *oklava*, ale w warunkach domowych wystarczy zwykły wałek kuchenny. Każdą kulę rozwałkuj na blacie posypanym skrobią kukurydzianą (nie mąką!) do grubości niemal przezroczystej.

Nadzienia i techniki formowania

Tradycyjne nadzienie mięsne:

- 500 g mielonej jagnięciny (można zastąpić wołowiną)
- 2 cebule drobno posiekane
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki pasty pomidorowej
- 1 łyżeczka kuminu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- Sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Podsmaż cebulę i czosnek, dodaj mięso i przyprawy, duś około 10 minut. Ostudź przed użyciem.

Nadzienie wegetariańskie:

- 300 g sera feta
- 200 g świeżego szpinaku
- 1 cebula
- 2 łyżki posiekanego koperku
- Szczypta gałki muszkatołowej
- Pieprz czarny

Szpinak zblanszuj, odcisnij z nadmiaru wody i posiekaj. Wymieszaj z pokruszonym serem i pozostałymi składnikami.

Formowanie bureka:

1. Na rozwałkowane ciasto nałóż cienką warstwę roztopionego masła
2. Rozłóż nadzienie na jednym końcu płata
3. Złóż ciasto w formę rulonu lub trójkątów (najpopularniejsza forma)
4. Posmaruj wierzch roztrzepanymi jajkiem dla złocistego koloru

Tradycyjny burek turecki ma kształt spirali, ale popularne są również formy prostokątne i trójkątne. Każdy region Turcji ma swoją preferowaną technikę zwijania.

Piecz w temperaturze 200°C przez około 25-30 minut, aż ciasto będzie złociste i chrupiące. Podawaj z jogurtem naturalnym z dodatkiem mięty i czosnku lub świeżymi warzywami.

Najczęstsze błędy: zbyt grube ciasto, przepełnienie nadzieniem oraz zbyt niska temperatura pieczenia, która nie pozwala uzyskać charakterystycznej chrupkości. Gotowy burek najlepiej przechowywać w lodówce do 3 dni, odgrzewając w piekarniku (nigdy w mikrofalówce) przez 10 minut w 180°C.