



TARTE FEUILLETÉE TURQUE QU'ON APPELLE TRADITIONNELLEMENT RULO BÖREK

NIVEAU DE DIFFICULTÉ: FACILE

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- 2 feuilles larges de pâte filo circulaire
- 2 œufs
- 5 à 6 cuillerées à soupe de yaourt
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillerées à soupe de vinaigre

INGRÉDIENTS POUR LA FARCE

FROMAGE

- 200 à 250 g de fromage fêta émietté
- Un demi-bouquet de persil et de fenouil, hachés finement
- 1 cuillerée à soupe de flocons de poivron rouge
- Mélangez le tout et mettez-le à l'intérieur de la pâtisserie.

ÉPINARDS

- 500 g d'épinards finement hachés et frottés au sel
- 100 g de fromage fêta émietté
- Sel, poivre noir et thym, à votre goût
- Mélangez le tout et mettez-le à l'intérieur de la pâtisserie.

VIANDE ET LÉGUMES

- 250 g de viande hachée
- 1 oignon de taille moyenne, coupé en petits dés
- 1 poireau de taille moyenne, haché finement
- 1 carotte de taille moyenne, râpée
- Faites revenir les ingrédients ensemble et ajoutez sel, poivre noir et flocons de poivron rouge à votre goût. Laissez brièvement refroidir et mettez le tout à l'intérieur de la pâtisserie

POMME DE TERRE

- 3 pommes de terre de taille moyenne, râpées
- 1 oignon de taille moyenne, coupé en petits dés
- Faites revenir les deux ingrédients et ajoutez sel, poivre noir et flocons de poivron rouge à votre goût. Laissez brièvement refroidir et mettez le tout à l'intérieur de la pâtisserie

PRÉPARATION

1. Coupez les deux feuilles de pâte filo circulaire en deux.
2. Mélangez œufs, yaourt, huile d'olive et vinaigre dans un bol, puis étalez le mélange sur les quatre demi-lunes de feuilles de pâtisserie.
3. Préparez votre farce préférée et, quand elle est prête, étalez-en un quart le long de la partie droite de la pâte et roulez-la.
4. Versez un peu d'huile d'olive dans la poêle, placez cette pâte au milieu et roulez-la en spirale. Faites de même avec les trois autres feuilles et poursuivez la forme de spirale dans la poêle.
5. Étalez la sauce restante sur la tarte en forme de spirale. Recouvrez la poêle d'un couvercle et cuisez à feu doux jusqu'à ce que la surface de la pâte devienne brun doré. Retournez la tarte à l'aide d'une assiette et cuisez l'autre côté. Dès que les deux côtés sont brun doré, elle est prête à servir!