



TYRKISK TÆRTE – TRADITIONELT NAVN RULO BÖREK

SVÆRHEDSGRAD: NEM

INGREDIENSER TIL SAUCEN

- 2 store ark rund filodej
- 2 æg
- 5-6 spiseskeer yoghurt
- 60 ml olivenolie
- 1-2 spiseskeer eddike

INGREDIENSER TIL FYLDET

OST:

- 200-250 g smuldret fetaost
- Et halvt bundt finthakket persille og fennikel
- 1 tsk røde peberflager
- Bland det hele sammen indeni dejen.

SPINAT:

- 500 g spinat, vasket, finthakket og gnedet med salt
- 100 g smuldret fetaost
- Salt, sort peber og timian efter smag
- Bland det hele sammen indeni dejen.

KØD OG GRØNTSAGER:

- 250 g hakkekød
- 1 mellemstort løg, hakket fint
- 1 mellemstor porre, hakket fint
- 1 mellemstor gulerod, revet
- Sautér alle ingredienserne og tilsæt salt, sort peber og røde peberflager efter smag. Lad det køle af kortvarigt, og læg det indeni dejen.

KARTOFFEL:

- 3 mellemstore kartofler, revne
- 1 mellemstort løg i små tern
- Sautér de to ingredienser og tilsæt salt, sort peber og røde peberflager efter smag. Lad det køle af kortvarigt, og læg det indeni dejen.

METODE

1. Skær dine 2 store ark rund filodej halv over.
2. Bland æg, olivenolie og eddike sammen i en skål, og fordel det på dine fire halvcirkler af filodej.
3. Tilbered dit foretrukne fyld, og når det er gjort, lægges en fjerdedel af det langs med den lange kant på filodejen, som derefter rulles.
4. Hæld lidt olivenolie i din stegepande, og placér herefter din rullede dej i midten af stegepanden og lav en spiral. Gentag de samme trin med de tre resterende filoark, og fortsæt spiralformen i stegepanden.
5. Fordel resten af saucen over den nu spiralformede tærte. Læg låget på stegepanden og skru ned til laveste varmeindstilling, indtil tærtens overflade er gyldenbrun. Vend tærten om med en stor tallerken, og steg den anden side. Når begge side rer gyldne, er den klar til at spise!