VEGETARISK

Börek med fetaost & persilja

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **10**

45

Börek (filodegspaj) är fantastiskt gott och enkelt att laga till. Passar utmärkt som tilltugg, på buffébordet eller som mellanmål när du vill ha något riktigt gott att sätta tänderna i.

Börek är en maträtt gjord på yufka, en sorts tunn filodeg som kan fyllas med allt möjligt gott. Allra vanligast är köttfärs men det är bara fantasin som sätter gränser. I det här receptet har jag fyllt dem med fetaost, äggstanning och persilja. Yufka går att köpa färdig i många mindre utländska mataffärer och närlivs men ibland även hos stormarknaderna.

INGREDIENSER

1 pkt yufka, stora ark
600 g fetaost
1 knippe bladpersilja
5 st ägg
4.5 dl mjölk
1 dl olivolja
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ihop ägg, mjölk, olja och salt.
2. Lägg bakplåtspapper i botten på en långpanna och häll i lite av äggstanningen.
3. Vik ut yufkadegen och lägg ett ark i botten och smula över hälften av fetaosten. Strimla persilja och toppa osten. Ta i lite mer äggstanning och gör ett nytt lager med deg, ost, persilja och äggstanning. Toppa med ett ark yufka och häll över resten av äggstanningen.
4. Sätt in i ugnen på 175 grader i ca 25-30 minuter eller tills äggstanningen satt sig. Låt svalna och skär upp i lagom stora rutor.
5. Förvara i kylen med plastfilm eller i burk med lock.