

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **BÖREK**

**Pour 6 à 8 personnes :**

**1 paquet de feuilles de pâte filo - 3 oeufs + 1 - 150g beurre - 1/2 verre de lait - 1/2 verre d'huile d'olive - sel - poivre - 300g féta - 1/2 botte persil plat -**

**Fondre le beurre. Dans une jatte battre les 3 oeufs avec le lait, l'huile d'olive et le beurre fondu. Saler et poivrer. Réserver.**

**Préparer la farce. Hacher les feuilles de persil plat. Dans une jatte mélanger la féta, l'oeuf restant et le persil.**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Beurrer une plaque à pâtisserie (le fond, les bords, les coins). Tapisser de 2 feuilles de filo en laissant déborder côté largeur et 2 autres qui déborderont côté longueur. A l'aide d'une louche verser de la crème, tapisser de 2 feuilles de filo froissées, renouveler la même opération.**

**Tapisser de 2 feuilles de filo froissées, répartir la farce. Recouvrir de 2 feuilles de filo froissées. Verser le reste de crème. Rabattre les feuilles débordantes. Recouvrir d'une ou deux feuilles de filo.**

**Enfourner et cuire 30 minutes. Servir aussitôt avec une salade verte.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr