

BEUREKS

- 1 paquet de yufka ou de feuilles filo,
- 5 œufs,
- 1 verre de yaourt,
- 1 verre de crème fraîche,
- 300 g de féta,
- 1 botte d'aneth,
- (PM) huile d'olive,
- (PM) lait,
- (PM) graines de sésame ou de pavot ou de fenouil ou de nigelle.

Battre 4 œufs avec le yaourt, la crème fraîche, du sel et du poivre.

Emietter la féta dans un autre bol, ajouter l'aneth ciselée.

Ajouter au mélangeur d'œufs, yaourt et crème.

Couper une demie pâte yufka, étaler la garniture en long et rouler.

Huiler un plat allant au four.

Faire une spirale avec ce cylindre et le placer dans le plat.

Battre 1 œuf, ajouter du lait.

Dorer les beureks au pinceau.

Saupoudrer de graines de sésame ou de pavot ou de fenouil ou de nigelle.

Cuire à 20 mn à 180° C.