



TRADISJONELL TYRKISK RULLEPAI – RULO BÖREK

VANSKELIGHETSGRAD: LETT

INGREDIENSER TIL SAUSEN

- 2 store, runde plater med filodeig
- 2 egg
- 5–6 ss yoghurt
- 50 ml olivenolje
- 1–2 ss eddik

INGREDIENSER TIL FYLLET

OSTEFYLL:

- 200–250 g oppsmuldret fetaost
- En halv bunt hver av finhakket persille og fennikelurt
- 1 ts chiliflak
- Bland sammen alle ingrediensene og rull dem inn i deigen

SPINATFYLL:

- 500 g vasket og finhakket spinat som er gnidd inn med salt
- 100 g oppsmuldret fetaost
- Salt, sort pepper og timian etter smak
- Bland sammen alle ingrediensene og rull dem inn i deigen

KJØTT- OG GRØNNSAKSFYLL:

- 250 g kjøttdeig
- 1 middels stor løk, i små terninger
- 1 middels stor purre, finhakket
- 1 middels stor gulrot, revet
- Stek alle ingrediensene sammen og tilsett salt, sort pepper og chiliflak etter smak. Avkjøl litt og rull blandingen inn i deigen

POTETFYLL:

- 3 middels stor poteter, revet
- 1 middels stor løk, i små terninger
- Stek de to ingrediensene sammen og tilsett salt, sort pepper og chiliflak etter smak. Avkjøl litt og rull blandingen inn i deigen

FREMANGSMÅTE

1. Skjær de to store, runde platene med filodeig i to.
2. Bland egg, yoghurt, olivenolje og eddik i en bolle og pensle blandingen utover de fire deighalvsirklene.
3. Lag fyllet og legg en fjerdedel av det langs den rette siden av deigen. Rull deigen sammen.
4. Hell litt olivenolje i pannen og legg deignølsen i midten. Den skal forme starten på en spiral. Gjenta med resten av filoarkene og fortsett å bygge spiralen i pannen.
5. Pensle resten av sausen over den spiralformede paien. Legg lokk på pannen og sett den over lav til middels varme til deigen har blitt gyllenbrun. Vend den opp-ned ved hjelp av en stor tallerken og stek den andre siden på samme måte. Så snart den er gyllenbrun på begge sider er den klar til servering!