

# Sigara Börek ( TURQUIA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

En lugar del queso feta, añadir la misma cantidad de mezcla de quesos rallados.

## Descripción:

Este aperitivo es de origen turco. Crujiente por fuera y muy cremoso por dentro es un estallido de sabor a queso en cada mordisco.

## Ingredientes para 4 personas :

- Salen 12 unidades
- 9 hojas ( 250 gr.) de 1 paquete de pasta filo Yo lo compro del Mercadona
- 300 gr. de queso feta
- 200 gr. de mozzarella
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 huevo
- Aceite de girasol para freir

## Preparación:

### Paso 1

Consejo: Abrir el paquete de masa filo cuando vayamos a freirlos, porque se seca muy rapido esta masa.

### Paso 2

En un bol mezclar los quesos desmenuzados con el huevo batido y el perejil picado.

### Paso 3

Poner el aceite a calentar.

### Paso 4

Poner 3 láminas de masa filo juntas y cortarlas en 4 con una cruz.

### **Paso 5**

*Enrollar la mezcla de quesos como si fuese un rollito de primavera ( dándole forma redondeada " de cigarro"),  
humedeciendo con agua al final para que la masa se pegue.*

### **Paso 6**

*Freirlos.*