Sigara Börek (TURQUIA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo **Recetizador:** Maria Jesus Cas



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.