

Beureks au fromage



Ce sont des feuilletés au fromage.

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes :

» Pour la farce :

- 150 g de feta
- 150 g de halloumi (ou de mozzarella)
- 150 g de chanklich (fromage aux herbes)
- 2 jaunes d'oeufs
- persil
- poivre

– Préparation de la farce :

Ecraser et raper le fromage .

Mélanger les oeufs, le persil et le poivre.



» **Pour les beureks :**

- 1 paquet de pâte filo
- 50 g de beurre

– Préparation des beureks :

Etaler chaque feuille de pâte. La plier en trois dans le sens de la longueur

Disposer une cuillère à café de farce dans un angle

Plier chaque bande en triangle

Badigeonner de beurre fondu

Faire cuire 20 mn à 180°.