



TRADITIONELL TURKISK PAJ – RULO BÖREK

SVÅRIGHETSGRAD: LÄTT

INGREDIENSER TILL SÅSEN

- 2 stora runda plattor med filodeg
- 2 ägg
- 5–6 msk yogurt
- 60 ml olivolja
- 1–2 msk vinäger

INGREDIENSER TIL FYLLNINGEN

OST:

- 200–250 g smulad fetaost
- En halv knippe persilja och fänkål, finhackad
- 1 tsk röda paprikaflingor
- Blanda ihop alla ingredienserna och lägg inuti degen

SPENAT:

- 500 g spenat, tvättad, finhackad och ingniden med salt
- 100 g smulad fetaost
- Salt, svartpeppar och timjan efter smak
- Blanda ihop alla ingredienserna och lägg inuti degen

KÖTT OCH GRÖNSAKER:

- 250 g köttfärs
- 1 medelstor lök, finhackad
- 1 medelstor purjolök, finhackad
- 1 medelstor morot, riven
- Fräs alla ingredienserna och tillsätt salt, svartpeppar och röda paprikaflingor efter smak. Låt svalna något och placera sedan blandningen i degen

POTATIS:

- 3 medelstora potatisar, rivna
- 1 medelstor lök, finhackad
- Fräs de två ingredienserna och tillsätt salt, svartpeppar och röda paprikaflingor efter smak. Låt svalna något och placera sedan blandningen i degen

TILLAGNING

1. Dela de två plattorna med rund filodeg på hälften.
2. Blanda ägg, yogurt, olivolja och vinäger i en skål och sprid sedan ut på de fyra halvcirkarna med deg.
3. Förbered önskad fyllning, placera en fjärdedel längs den raka delen av degen och rulla ihop den.
4. Håll lite olivolja i stekpannan, lägg den ihoprullade degen i pannan och forma en spiral. Gör samma sak med de andra tre degrullarna och fortsätt att forma en spiral i pannan.
5. Håll resten av såsen över den spiralformade pajen. Lägg på locket på stekpannan och tillaga på låg värme tills degen är gyllenbrun. Vänd upp och ner på pajen med hjälp av en tallrik och tillaga den på andra sidan. När båda sidorna av pajen är gyllenbruna är den klar att serveras!