

BOREK (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La cuisine de Mamajisma](#) sur YouTube

Ingrédients :

- 360 g de pâte yukfa / filo
- 220 g de fromage turc type feta
- 3 c a s de persil haché
- poivre
- Huile de friture (Si vous les mettez au four : délayer un jaune d œuf et 1 c a s de lait pour la dorure)
- Sauce :
- 200 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail émincée
- sel, poivre
- 60 g de concombre épluché
- Citron pour la dégustation

Préparation :

- pour ciseler le persil, régler le thermomix à vitesse 7
- puis introduire les bouquets de persil par l'orifice du couvercle jusqu'à épuisement de la quantité d'herbes
- émietter le fromage à l'aide d'une fourchette le but est d'avoir des tout petits morceaux,
- ajouter le persil haché
- assaisonner de poivre puis mélanger
- façonnage du Borek :
- poser une feuille de Yufka sur votre plan de travail
placer environ 1 cuillère à soupe rase du mélange fromage-persil sur la base de la feuille de Yufka
- roulez un tour
- puis pliez les deux côtés vers le centre pour former un cigare
- utiliser un peu d'eau pour coller l'extrémité de la feuille.
- veiller à bien fermer les rouleaux des deux côtés pour que le fromage ne coule pas lors de la cuisson
- répéter la même opération jusqu'à épuisement des ingrédients (entre 17 et 20 borek)

Préparation de la sauce :

- **mettre dans le bol, le concombre en rondelles, le yaourt grec, l'ail, sel et poivre**
- **puis régler le thermomix en montant la vitesse sur 1 minute de 3 à 8**
- **réserver la sauce dans une coupelle**
- **faire chauffer de l'huile dans une poêle**
- **puis plonger les boreks et faire les frire des deux cotés jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.**
- **à déguster tiède arrosé de jus de citron et accompagné de la sauce**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021
<http://thermominoux.over-blog.com>