

Filo brød (Böreck)

Filodej 500 eller 700 gr. pakke

Kan købes fersk nogen gange i Lidl (rimelig pris) Bilka er dyr – de har kun på frost

Alternativkøb i tyrkerbutikker. Det hedder Yufka.

Når det er pakket ud bliver det tørt meget hurtigt så lav alt parat før du åbner pakken.

Fyld: **150-200 gr smuldret feta/hvid salatost, 2 dl hakket persille** (jeg bruger 100 gr fra frost)
Blandes.

Væde: **2 æg, 3 dl sød/letmælk, 100 gr smeltet smør, piskes sammen.**

Topping: **2 spsk sesamfrø og evt lidt nigellafrø** (kaldes jomfru i det grønne)

Form ca 25 x 30 cm med bagepapir.

- Tag ½ delen af filo bladene. Kram bladene let et efter et og placer dem /fordel dem i bunden.
- Tag 1/3 del af væden og fordel den over.
- Fordel Fyldet over.
- Tag igen 1/3 del af væden og fordel den over.
- Tag anden ½ del af filo bladene. Kram bladene let et efter et og fordel dem ovenpå fyldet.
- Slut af med sidste 1/3 del af væden over.
- Drys med sesam og nigella.
- Bag nu 20-25 min v 230 grader alm ovn.

