



RULO BÖREK - PLĂCINTĂ TURCEASCĂ

NIVEL DE DIFICULTATE: UȘOR

INGREDIENTE PENTRU SOS

- 2 foi mari de aluat filo rotund
- 2 ouă
- 5-6 linguri de iaurt
- ¼ cană de ulei de măsline
- 1-2 linguri de oțet

INGREDIENTE PENTRU UMPLUTURĂ

BRÂNZĂ:

- 200-250 g brânză feta fărâmițată
- Jumătate de legătură de pătrunjel și chimen dulce, tocat mărunt
- 1 lingură de fulgi de ardei iute
- Amestecați-le și puneți-le în interiorul aluatului

SPANAC:

- 500 g de spanac, spălat, tocat fin și frecat cu sare
- 100 g de brânză feta fărâmițată
- Sare, piper negru și cimbru - după gust
- Amestecați-le și puneți-le în interiorul aluatului

CARNE ȘI LEGUME:

- 250 g carne tocată
- 1 ceapă de mărime medie, tocată fin
- 1 praz de mărime medie, tocat fin
- 1 morcov de mărime medie, răzuit
- Căliți ingredientele împreună și adăugați sare, piper negru și fulgi de ardei iute după gust. Lăsați să se răcească puțin, apoi puneți amestecul în interiorul aluatului

CARTOFI:

- 3 cartofi de mărime medie, răzuiți
- 1 ceapă de mărime medie, tocată fin
- Căliți cele două ingrediente și adăugați sare, piper negru și fulgi de ardei iute după gust. Lăsați să se răcească puțin, apoi puneți amestecul în interiorul aluatului

METODĂ DE PREPARARE

1. Tăiați cele două foi rotunde de aluat filo pe jumătate.
2. Amestecați ouăle, iaurtul, uleiul de măsline și oțetul într-un bol, apoi turnați-le pe cele patru foi de aluat, în formă de semi-cerc.
3. Pregătiți umplutura preferată și când este gata, puneți un sfert din ea pe partea dreaptă a aluatului și rulați-l.
4. Turnați puțin ulei de măsline în tigaie și puneți aluatul rulat în mijlocul tigăii pentru a forma o spirală. Urmați aceiași pași pentru celelalte trei foi de aluat și continuați forma spiralată din tigaie.
5. Întindeți restul sosului peste plăcinta în formă de spirală. Puneți capacul pe tigaie și gătiți la cea mai mică temperatură până ce suprafața aluatului devine galbenă-aurie. Întoarceți plăcinta pe celalaltă parte și gătiți-o la fel. Odată ce ambele părți sunt galbene-aurii, plăcinta este gata de servit!