

Ingrediënten

200 gram feta 1 ei, losgeklopt
een klein bosje verse munt,
peterselie of dille, heel
fijngehakt(desgewenst) 16 vellen
filodeeg 3 eetlepels gesmolten
boter of olie

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Turks

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kaassigaartjes - peynirli sigara boregi

KOCHT DEZE LEKKERNIJ ALTIJD IN DE TURKSE WINKEL.ZELF
MAKEN LIJKT MIJ VEEL LEUKER.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak voor de vulling de feta fijn met een vork en meng er het ei en eventueel de kruiden door. Neem de velletjes filo pas uit de verpakking als u ze gaat gebruiken, omdat ze snel uitdrogen. Snijd het deeg in vellen van circa 25 x 15 cm. Houd ze op elkaar. Vet met een kwastje de helft van de bovenkant in de lengte met wat gesmolten boter of olie in en vouw het deeg dubbel, zodat een lange smalle reep ontstaat. Besmeer de bovenkant van de reep met boter of olie. Schep een volle theelepel van de vulling in de vorm van een worstje op een uiteinde van de reep: op circa 2,5 cm afstand van de korte kant en de twee lange randen. Rol het deeg op met de vulling erin, duw het deeg als u ongeveer halverwege bent bij de lange randen naar binnen, zodat de vulling goed blijft zitten. Leg de sigaartjes dicht bij elkaar op een ingevette bakplaat en bestrijk de bovenkant met gesmolten boter of olie. Bak ze in de voorverwarmde oven in circa 30 minuten krokant en goudbruin.