Smulweb

Ingrediënten voor 4 personen

4 plakken bladerdeeg, bloem om in uit te rollen, 500 gr. rundergehakt, olijfolie, 1 ui, zout, peper, 1 eetl. paprikapoeder, 1/2 bosje peterselie, 125 gr. geraspte schapekaas, eiwit om mee te bestrijken.

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Turks
Smaak:	Neutraal
Soort_gerecht:	Borrelhapje
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Deegsigaren.

Bladerdeeg gevuld met gehakt. (Kiymali Sigara Boregi).

Bereidingswijze

Haal de plakken bladerdeeg los en leg ze op een met bloem bestrooid werkblad en snijd er driehoeken uit. Kruid het gehakt pittig en bak het in wat olijfolie bruin. Pel de ui en snipper deze en voeg hem toe aan het gehakt en bak kort mee. De gewassen en fijngehakte peterselie met de schapekaas door het vlees roeren en aflatten koelen. Als het vleesmengsel afgekoeld is dit gelijkmatig over de driehoeken verdelen. Het eiwit met weinig water gladroeren en de deegranden ermee bestrijken. De driehoeken vanaf de brede kant tot rolletjes draaien. De randen goed aandrukken De olijfolie verhitten en de deegrolletjes daarin bakken. Goed uit laten lekken en warm of koud serveren.