



# De Kookjuf

## **SIGARA BOREGI**

### **Ingrediënten voor circa 10-12 stuks**

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| -filodeeg of yufka                       | -gesmolten boter of olijfolie |
| -1 pakje feta                            | -peper, milde paprika-        |
| -1 teentje knoflook geperst              | poeder                        |
| -1 flinke eetlepel gehakte<br>peterselie | -1 losgeklopt ei              |
| -1/2 eetlepel gehakt dille               |                               |

### **Bereiding**

1. Ontdooi filodeeg, als je dat gekozen hebt, gebruik volgens de gebruiksaanwijzing met meerdere vellen op elkaar. Yufka is iets gebruikersvriendelijker (je vindt het in Turkse supermarkten, de driehoekige vellen zijn hiervoor ideaal). Het is iets dikker, scheurt iets minder snel en hoeft niet ontdooid te worden.
2. Was de peterselie en de dille. Schudt ze goed uit en droog na met keukenpapier. Verwijder de steeltjes, gooi deze weg en hak de kruiden klein.
3. Haal het schilletje van de knoflook. Pers de knoflook.
4. Prak de feta, de knoflook en de gehakte kruiden door elkaar
5. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en paprikapoeder.
6. Leg een vel yufka of filodeeg voor je, bestrijk met gesmolten boter of olijfolie en leg een reepje fetamengsel op het vel. Ongeveer 10 cm. Je hebt ongeveer een dessertlepel vulling nodig. Rol op, sla de zijkanten naar binnen en rol tot het einde.
7. Leg op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met geklopt ei. Maak in totaal 10-12 rolletjes.
8. Bak in een voorverwarmde oven op 180 graden ongeveer 18-20 minuten .