**PRZ BUL** BANITSA

pâte phyllo;

 6 oeufs;

3 tasses de fromage feta

1 tasse de yogourt

pincée de bicarbonate de soude;

beurre.

Mélanger les oeufs et le bicarbonate de soude, puis émietter le fromage dans le mélange et ajouter le yogourt.

Chauffer votre four à 350 degrés.

Beurrer un plat à four et déposez deux feuilles de pâte phyllo.

Étaler un peu du mélange, parsemez de petits morceaux de beurre.

Ajoutez deux autres feuilles de phyllo et répétez le même processus.

Pour finir, couvrir le banitsa avec deux feuilles de pâte et les badigeonner soigneusement avec le jaune d’œuf.

Enfourner pour 35 min ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Sortez du four, laissez - le reposer quelques minutes, puis dégustez!

[**Salade Bulgare**](http://cuisinesimple67.canalblog.com/archives/2013/05/13/27098383.html)

*Conseil* : Ne mettez pas de vinaigre, cela rendrait la salade trop acide.

* 4 [tomates](http://www.yanncook.com/recettes-tomates.html) bien parfumées
* 1 concombre
* 1 oignon
* 1/2 poivron
* 1/2 fromage type Fêta (fromage au lait de brebis)
* 2 c. à s. de persil
* huile
* sel et poivre
1. Éplucher le [concombre](http://www.yanncook.com/recettes-concombre.html). Le couper en 4 dans le sens de la longueur. Enlever les pépins puis couper en petits morceaux
2. Laver les [tomates](http://www.yanncook.com/recettes-tomates.html) et les couper en petits dés.
3. Laver le poivron et le couper en petits dés.
4. Émincer l'[oignon](http://www.yanncook.com/recettes-oignons.html).
5. Dans un plat à service, disposer au milieu les morceaux de [concombre](http://www.yanncook.com/recettes-concombre.html).
6. Mettre autour les dés de [tomate](http://www.yanncook.com/recettes-tomates.html). Ajouter les dés de poivron.
7. Disposer sur tous les légumes l'[oignon](http://www.yanncook.com/recettes-oignons.html) et répartir le persil.
8. Saler légèrement les légumes (à votre convenance).
9. Ajouter un filet d'huile.
10. Râper le fromage Feta au dessus des légumes.
11. Poivrer légèrement.