**[Soupe aux lentilles - Mercimek çorbası](http://delicesdeturquie.canalblog.com/archives/2008/09/20/10458841.html" \o "Soupe aux lentilles - Mercimek çorbası)**

250 g lentilles corail  
1 oignon  
1 c à s farine  
1,5l eau  
1 carotte  
1 c à s concentré de tomates  
1 c à s huile ou beurre  
sel, paprika en paillettes  
1 pincée de [cumin en poudre](http://www.biodeshautsdefrance.com/cumin-en-poudre.html)  
1 c à s menthe séchée

Laver les lentilles. Éplucher la carotte et la couper en dés.

Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon coupé en dés avec l'huile. Une fois coloré, ajouter la farine. Une fois colorée, ajouter l'eau tout doucement tout en remuant.

Ajouter les lentilles et la carotte et laisser mijoter 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la carotte soit cuite.

Ajouter le concentré de tomates et le cumin puis passer le tout au mixeur.

Ajouter la menthe séchée.

## [Börek rapide au fromage - Peynirli börek](http://delicesdeturquie.canalblog.com/archives/2008/06/30/9740106.html" \o "Börek rapide au fromage - Peynirli börek)

## 6 yufkas ou feuilles de filo 350ml lait 100g ricotta ou Feta 100g [emmental](http://www.biodeshautsdefrance.com/emmental.html) râpé (ou kaşar ou telli kaşar) 3 c à s [persil](http://www.regal-et-sens.com/persil.html) plat [Poivre](http://www.galerieslafayette.com/poivre.html) du moulin 50 ml [huile d'olive](http://www.galerieslafayette.com/huile-d-olive.html) graines de sésame

## Préchauffer votre four à 220C.

Dans un bol verser le lait et le poivrer.Graisser une plaque du four. Y étaler une épaisseur de yufka (ou filo).

Badigeonner la (ou le) yufka sur toute sa surface avec 6 c à s de lait. Ajouter une autre yufka par dessus et badigeonner de lait. Ajouter une autre yufka.

Sur la 3ème épaisseur de yufka, répartir les deux fromages et le persil sur toute la surface.

Ajouter les 3 dernières yufkas en badigeonnant de lait entre chaque.

Après avoir déposé la dernière yufka, badigeonner d'huile d'olive. Couper le börek en damier sur la plaque du four (cela rends le découpage en parts plus facile après la cuisson).

Saupoudrer de graines de sésame et mettre au four pendant 35 minutes.