**[](http://2.bp.blogspot.com/-x17j6Upnnq0/UjjtH0TPPBI/AAAAAAAAAGc/-1_uezsXwtA/s1600/epibrek.jpg)ISPANAKLI BOREK**

**Börek aux épinards**

|  |
| --- |
|  |

* 1 Kg d'épinards de préférence frais
* 6 à 9 Feuilles filo ou "yufkas"
* 100g de "beyaz peynirli" ou feta
* 1 bol de lait
* Oignon
* Sel

1. Faire cuire les épinards dans de l'eau salée pendant environ 20 min.
2. Faire égoutter les épinards
3. Dans un saladier, mettre les épinards, le fromage émietté, l'oignon ciselé et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une garniture.
4. Huiler le moule ou le tepsi (grand plat turc traditionnel).
5. Étaler une feuille de yufka (ou filo). Si les yufkas sont trop grandes, vous pouvez les froisser.
6. Badigeonner sur la feuille yufka 6 cuillères à soupe de lait. Ajouter une autre yufka par dessus et badigeonner de lait. Ajouter une autre yufka.
7. Sur la 3ème épaisseur de yufka, répartir la garniture aux épinards sur toute la surface.
8. Ajouter les 3 dernières yufkas en badigeonnant de lait entre chaque.
9. Après avoir déposé la dernière yufka, badigeonner d'huile d'olive.
10. Préchauffer votre [**four turc**](http://manger-turc.blogspot.fr/2014/01/le-four-turc.html) ou autre si vous n'en possédez pas.(vous pouvez en commander sur [**Boutique Turque**](http://www.boutique-turque.fr/)).
11. Couper le börek en damier (cela rend le découpage des parts plus facile après la cuisson).
12. Saupoudrer de graines de sésame et mettre au four pendant 35 minutes.

Vos börek sont prêts. Bonnes dégustation !

Accompagnez vos börek de yaourt nature délayé à l'eau ou avec du [çaçik](http://manger-turc.blogspot.fr/2013/09/les-courgettes-au-yaourt-cacik.html).

**RECETTE PEYNIRLI BOREK Börek au Fromage**

|  |
| --- |
|  |

* 6 à 9 de feuilles filo ou yufkas
* 350ml lait
* 150g Feta
* 100g emmental râpé
* Persil plat
* Sel
* Poivre
* 50 ml huile d'olive
* Graines de sésame (facultatif)

1. Préchauffez votre four à 210°
2. Poivrez le lait et réservez le
3. Lavez, ciselez le persil auquel vous ajouterez la feta et l'emmental râpé émietté et mélangez le tout.
4. Huilez le fond d’un plat rond ou rectangulaire
5. Déposez-y trois couches de feuille filo ou yufkas dont vous ferez dépasser les bords de façon à les remonter sur la partie supérieure une fois votre börek fini.
6. Badigeonnez généreusement de lait poivré.
7. Versez la 1/2 du mélange au fromage,répartir sur la surface.
8. Mettre trois autres couches de pâte par-dessus le fromage. N’hésitez pas à plier ou froisser les feuilles trop grandes.
9. Badigeonnez de lait poivré comme précédemment et répartissez dessus le reste du mélange au fromage.
10. Déposez les trois dernières couches de feuilles filo.
11. Préchauffer votre [four turc](http://manger-turc.blogspot.fr/2014/01/le-four-turc.html) ou autre si vous n'en possédez pas.
12. Badigeonnez le dessus d’huile d’olive.
13. Enfin, parsemez des graines de sésame sur la surface et enfournez pendant environ 25 minutes à 210°.

**RECETTE BOREK FACON DIVAN** 

|  |
| --- |
|  |

**Les börek façon Divan sont des börek réalisés avec une farce peu répandue avec oignon et herbes servis au restaurant de *l'Hotel Divan* à Istanbul. Cette farce diététique et très parfumée.**

* 250g de pâte feuilletée
* 1 oignon
* 3 gousses d'ail
* Aneth
* Thym frais
* 1 oeuf
* Huile d'olive
* Sel

1. Éplucher et hacher l'ail et émincer l'oignon.
2. Faire rissoler l'oignon et l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive.
3. Saupoudrez de thym, d'aneth ciselée et de sel.
4. Mélanger et laisser tiédir sur feu doux.
5. Découper la pâte feuilletée en cercle d'environ 15 cm de diamètre.
6. Déposer un peu de farce au centre de la pâte.
7. Replier les bords de la pâte sur la farce de manière à former des sortes de chaussons.
8. Préchauffer votre [four turc](http://manger-turc.blogspot.fr/2014/01/le-four-turc.html) ou autre si vous n'en possédez pas.
9. Huiler une plaque de four ou un [tepsi](http://manger-turc.blogspot.fr/2014/01/le-four-turc.html) et déposer les borek en plaçant "la fermeture" en dessous.
10. Badigeonner de jaune d’œuf, vous pouvez décorer avec des graines de sésame ou de nigelle.
11. Faire cuire 20 à 25 min Thermostat 180

**[](http://3.bp.blogspot.com/-WOTuwN54F84/UrH3QAzZaDI/AAAAAAAAALw/GKpvsnjsL_s/s1600/borek.jpg)[](http://1.bp.blogspot.com/-L_7fILBne40/UrOMlGeEmeI/AAAAAAAAAMA/rkUvJ5wevJo/s1600/patatesli+borek.jpg)RECETTE PATATESLI BOREK**

**Börek aux pommes de terre**

|  |
| --- |
|  |

* 6 à 9 feuille filo ou yufkas
* 6 pommes de terre bouillie
* 50 ml d'huile
* 50 ml de lait
* 1 oeuf
* Persil
* 1 cuillère à café de piment rouge
* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
* Poivre Sel
* Graine de sésame et/ou jaune d’œuf (facultatif)

1. Préchauffez votre four à 210°
2. Ecrasez les pommes de terre, préalablement bouillies, dans un saladier avec une fourchette de manière à obtenir une sorte de purée.
3. Incorporez le persil coupé, 1 c.à s. d'huile d'olive, le piment rouge et le sel et mélangez soigneusement. Pendant cette étape, selon vos gouts, vous pouvez rajouter de la menthe, de l'aneth, du fromage …
4. Dans un bol mettre le lait, le poivre, l'huile et l’œuf et fouettez énergiquement.
5. Huilez le fond d’un plat rond ou rectangulaire
6. Déposez-y trois couches de feuille filo ou yufkas dont vous ferez dépasser les bords de façon à les remonter sur la partie supérieure une fois votre börek fini.
7. Badigeonnez les feuilles du mélange avec le lait, l'huile et l'oeuf.
8. Versez la ½ du mélange aux pommes de terre et répartir sur la surface.
9. Mettre trois autres couches de pâte par-dessus les pommes de terre. N’hésitez pas à plier ou froisser les feuilles trop grandes.
10. Badigeonnez de lait poivré comme précédemment et répartissez dessus le reste du mélange de pommes de terre.
11. Déposez les trois dernières couches de feuilles filo.
12. Préchauffer votre [four turc](http://manger-turc.blogspot.fr/2014/01/le-four-turc.html) ou autre.
13. Badigeonnez le dessus d’huile d’olive ou d'un jaune d'oeuf.
14. Enfin, parsemez des graines de sésame et de jaune d’œuf sur la surface et enfournez pendant environ 25 minutes à 210°.

**[](http://1.bp.blogspot.com/-VLLO-71BJHU/U-KrB2E9jmI/AAAAAAAAA_A/UhQb_mpFRpQ/s1600/borekpoireau.jpg)RECETTE BOREK AUX POIREAUX**

|  |
| --- |
|  |

* 1 paquet de feuilles filo ou yufka
* 350ml  de lait
* 200g de pommes de terre ( 2 grosses pdt)
* 200g de blanc de poireaux
* 100g d'emmental râpé
* 50ml d'huile d'olive
* Sel

1. Lavez, pelez et découpez les pommes de terre et les blancs de poireaux en tout petits dés.
2. A feu doux, faire revenir les pdt dans un peu d'huile d'olive.
3. Ajoutez ensuite les blancs de poireaux, salez et laissez mijoter 5 à 10 minutes.
4. Préchauffez votre four à 220°C.
5. Dans un bol, versez le lait, ajoutez l'emmental râpé et salez.
6. Graissez la plaque de votre four et étalez-y une épaisseur de pâte.
7. Badigeonnez la feuille de yufka sur toute la surface avec 6 c.à soupe de lait.
8. Ensuite ajoutez une autre feuille de yufka par dessus et badigeonnez de lait et ajoutez une 3ème feuille.
9. Sur la 3ème feuille, répartissez les légumes sur toute la surface.
10. Ajoutez les 3 dernières feuilles de yufka en badigeonnant de lait entre chaque.
11. Après avoir déposé la dernière feuille, badigeonnez d'huile d'olive.
12. Coupez le borek en damier ou autres...
13. Mettre au four pendant 35 minutes à 220°C.
14. Sortez du four et laissez reposer quelques minutes.

C'est prêt, vous pouvez déguster avec une tasse de [**thé turc.**](http://manger-turc.blogspot.fr/2013/09/le-turc-cay.html)  
.