**Pilaf de boulghour aux carottes**

* 1 oignon haché 1 carotte râpée gros
* 2 tasses bulgur ( gros grains)
* 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol 1 cube bouillon légumes
* 4 tasses d'eau chaude Poivre paprika

1. Mettez l'huile dans la poêle et faites revenir l'oignon et la carotte râpée
2. Mettez le boulghour dans la casserole et faites cuire ensemble pendant environ 5 mn avec une cuillère en bois,
3. Versez de l'eau chaude pour le bulgur et mélanger, 4 Mettez un bloc [bouillon](http://www.lekkerturkseten.nl/fr/tag/bouillon" \o "Posts tagged with bouillon) 5 Ajouter le paprika 6 Laisser mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois,

**.Cacik au yaourt et aux concombres** 1 beau concombre 4 pots de yoghourt nature

* 1. gousses d'ail quelques brins de menthe

1 c. à soupe de vinaigre sel, huile d'olive

Vider les pots de yaourt dans le saladier ; y ajouter de l'ail écrasé, du sel et du vinaigre. Mélanger le tout avec une cuillère.

Peler le concombre, ensuite le découper en petit morceaux de la grandeur d'une noisette (ou bien le raper tout simplement) et l'ajouter au mélange dans le saladier. Après avoir mélangé le tout avec une cuillère, saupoudrer de menthe [[http://www.cuisine-turque.com/images/back.gif](http://www.cuisine-turque.com/entrees.htm)](http://www.cuisine-turque.com/entrees.htm)

**EZME** 3 tomates moyens 2 piment verts (poivrons turcs vert clair)  
1 oignon moyen 2 gousses d'ail  
2 cs huile d'olive 1 cs jus de citron  
{ jus de grenade } 1 cc de sumac sel paprika   
  
Pelez les tomates, coupez - les en très petits dés. Egouttez-les dans une passoire.   
  
Coupez les piments en petits dés. Emincez l'oignon .Hachez finement le persil.   
  
Melangez tout. Assaisonnez en versant dessus l'huile ,jus de citron ,( +concentré de grenade.)   
  
Ajoutez le reste, melangez ,servez après le faire reposer une demi-heure au moins.

**Börek aux épinards et au fromage**

* 500 gr. [épinards](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/epinards/) *frais ou congelés* 200 gr. [fromage](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/fromage/) *beyaz penir ou lor peyniri*
* 250 ml. [lait](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/lait/) 100 ml. [huile](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/huile/) 2 [oeufs](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/oeufs/) [sel](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/sel/)
* 3 [grandes feuilles de yufka](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/grandes-feuilles-de-yufka/) 150 ml. [eau gazeuse (soda)](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/eau-gazeuse-soda/) [graines de sésame et de cumin noir](http://vivreaistanbul.fr/ingredient/graines-de-sesame-et-de-cumin-noir/)   
  1. Préparation de la sauce : mettre dans un bol : le lait, l'huile, le sel, l’œuf et le blanc d’œuf du 2e Préparation de la farce : mélangez dans un saladier les épinards coupés et le fromage écrasé

2 . Mettre du papier sulfurisé au fond de la plaque. Commencez par étaler un morceau que vous avez coupé tout à l'heure. Badigeonnez env. 3 c à soupe de sauce ; répartir la sauce partout. Puis, ajoutez quelques morceaux de pâte, arrosez de sauce. On recommence 3 fois .

3.Étalez la farce sur toute la plaque Recommencer. Sur la dernière feuille, versez la fin de la sauce.

Avec un couteau pointu, pré-coupez délicatement le börek sans arracher les yufka.  
Versez tout doucement le soda sur le börek. Laissez reposer 3h avant d'enfourner. (si vous avez le temps…)

Badigeonnez de jaune d’œuf avec un pinceau et ajouter des graines de cumin noir …Au Four (220°c) 25 à 30 min !