



# TURKSE ROL VAN FILODEEG, TRADITIONEEL BEKEND ALS RULO BÖREK

MOEILIKHEIDSGRAAD: EENVOUDIG

## INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS

- 2 grote vellen rond bladerdeeg
- 2 eieren
- 5 tot 6 el yoghurt
- ¼ kopje olijfolie
- 1 tot 2 el azijn

## INGREDIËNTEN VOOR DE VULLING

### KAAS:

- 200 tot 250 g verkruidde fetakaas
- Half bosje peterselie en venkel, fijngehakt
- 1 tl rodepepervlokken
- Meng de ingrediënten en doe het mengsel in het deeg

### SPINAZIE:

- 500 g spinazie, gewassen, fijngehakt en ingewreven met zout
- 100 g verkruidde fetakaas
- Zout, zwarte peper en tijm naar wens
- Meng de ingrediënten en doe het mengsel in het deeg

### VLEES EN GROENTEN:

- 250 g gehakt
- 1 middelgrote ui, in kleine blokjes gesneden
- 1 middelgrote prei, fijngesneden
- 1 middelgrote wortel, geraspt
- Bak de ingrediënten samen op een hoog vuur en voeg zout, zwarte peper en rodepepervlokken naar smaak toe. Laat kort afkoelen en doe het mengsel in het deeg

### AARDAPPEL:

- 3 middelgrote aardappels, geraspt
- 1 middelgrote ui, in kleine blokjes gesneden
- Bak de twee ingrediënten samen op een hoog vuur en voeg zout, zwarte peper en rodepepervlokken naar smaak toe. Laat kort afkoelen en doe het mengsel in het deeg

## BEREIDING

1. Knip de twee ronde vellen bladerdeeg doormidden.
2. Meng de eieren, yoghurt, olijfolie en azijn in een kom en smeer vervolgens op de vier halve cirkels bladerdeeg.
3. Bereid een vulling naar keuze en leg, als dit klaar is, een kwart van de vulling langs de rechte kant van het deeg en rol het deeg op.
4. Giet een scheutje olijfolie in de pan en leg de bladerdeegrol in het midden van pan in de vorm van een spiraal. Herhaal de stappen met de andere drie bladerdeegvellen en maak de spiraalvorm af in de pan.
5. Verdeel de overgebleven saus over de bladerdeegrol. Plaats de deksel op de pan en bak op het laagste vuur tot de buitenkant van de rol goudbruin is. Keer de rol met behulp van een groot bord om en bak de andere zijde. Als beide zijden goudbruin zijn, is de rol klaar!