

## BÖREK À LA VIANDE

### **Marché :**

1 paquet de pâte filo  
300 gr de viande hachée  
1 oeuf  
Persillade  
Sel  
Poivre

### **Sauce :**

1 yaourt grecque  
beurre fondu environ 30g (laissez tiédir)  
1 oeuf  
sel

Dans une poêle, faire fondre le beurre et un peu l'huile puis faire revenir la viande hachée, assaisonnez avec la persillade, le sel et le poivre.  
Laissez mijoter une dizaine de minutes.  
Laissez refroidir.

Préparez la sauce en mélangeant le beurre fondu, le yaourt et du sel.

Superposez 2 feuilles filo, badigeonnez le dessus de sauce et parsemez de viande hachée en laissant un espace sur les bords. Enroulez pour former un boudin et à la moitié du roulage pliez les bords vers l'intérieur et continuez le roulage.

Déposez chaque boudin enroulé dans un moule en commençant par le centre.  
Badigeonnez les Börek avec la sauce et mettez dans le four préchauffé à 180° durant 20 à 30 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.