**Makuja maailmalta, turkkilainen ilta**

**Börek**

N.4-6 hengelle

1 paketti filotaikinaa (n.500g)

**Kostutukseen**

3dl maitoa

½ dl rypsiöljyä

1 rkl vehnäjauhoja

**Täyte**

2 pkt fetajuusto

1/2 ruukkua tuoretta persiljaa

vähän chiliä ja mustapippuria mausteeksi

Murskaa fetajuusto haarukalla, pilko persilja, sekoita.

Avaa filotaikinarulla, laita 2 ohutta taikinalevyä päällekäin, voitele kostutussekoituksella. Laita kolmas lehti päälle ja kostuta se myös voitelemalla. Laita täytettä rullan yhdelle reunalle ja rullaa sitten taikinasta n. 3cm paksuinen pötkö. Laita pellille vieri viereen ja leikkaa valmiiksi annospaloiksi. Voitele päältä maito-öljyllä (n.1dl). Anna seistä n.20 minuuttia ennen uuniin laittamista, jotta kostutus imeytyy. Uuniin 200astetta n.30min kunnes on kullanruskea.

**Bulgur-salaatti**

Bulgur-vehnäsuurimoita

Tuoreita kasviksia, kuten kurkkua, tomaattia, salaattia, paprikaa, kevätsipulia, pilkotaan hyvin pieneksi

1-2 ruukkua tuoretta persiljaa

Tomaattipyre

Paprikapyre (ei pakollinen)

Oliiviöljyä

½ Sitruunan mehu

maustamiseen esim chili, sumak, granaattiomenakastike

Kaikki sekoitetaan.

2dl bulguria ja 2dl kiehuvaa, annetaan seistä peitettynä n.15minuuttia. Sekoita tomaatti- ja paprikapyreet ja öljy sekä mausteet hyvin. Lisää pieneksi pilkotut kasvikset ja sekoita.