



# TURKKILAINEN RULLAPIIRAS RULO BÖREK

VAIKEUSTASO: HELPPO

## KASTIKKEEN AINEKSET

- 2 suurta pyöreää filotaikinalevyä
- 2 kananmunaa
- 5–6 rkl jogurttia
- ¼ kuppi oliiviöljyä
- 1–2 rkl etikkaa

## TÄYTTEEN AINEKSET

### JUUSTO

- 200–250 g murenettua fetajuustoa
- Puoli nippua persiljaa ja fenkolia hienoksi silputtuna
- 1 tl paprikalastuja
- Sekoita kaikki yhteen ja laita taikinan sisälle.

### PINAATTI

- 500 g pinaattia pestynä, hienoksi silputtuna ja suolalla hierottuna
- 100 g murenettua fetajuustoa
- Suola, mustapippuria ja timjamia maun mukaan
- Sekoita kaikki yhteen ja laita taikinan sisälle.

### LIHA JA VIHANNEKSET

- 250 g jauhelihaa
- 1 keskikokoinen sipuli hienoksi kuutioituna
- 1 keskikokoinen purjo hienoksi silputtuna
- 1 keskikokoinen porkkana raastettuna
- Ruskista kaikki ainekset yhdessä ja lisää suolaa, mustapippuria ja paprikalastuja maun mukaan. Anna jäähtyä hetki ja laita sitten taikinan sisälle.

### PERUNA

- 3 keskikokoista perunaa raastettuna
- 1 keskikokoinen sipuli hienoksi kuutioituna
- Ruskista ainekset ja lisää suolaa, mustapippuria ja paprikalastuja maun mukaan. Anna jäähtyä hetki ja laita sitten taikinan sisälle.

## VALMISTUS

1. Leikkaa kaksi pyöreää filotaikinalevyä kahtia.
2. Sekoita kananmunat, jogurtti, oliiviöljy ja etikka kulhossa ja levitä neljälle puoliympyrän muotoiselle taikinalevyille.
3. Valmista haluamasi täyte, ja kun se on valmis, laita neljäsosa siitä taikinan suoralle reunalle ja rullaa taikina.
4. Kaada pannuun hieman oliiviöljyä ja laita rullattu taikina keskelle pannua ja tee siitä spiraali. Tee sama kolmelle muulle taikinalevyille ja jatka spiraalimuotoa pannussa.
5. Levitä loput kastikkeesta nyt spiraalinmuotoisen piiraan päälle. Laita kansi pannun päälle ja kypsennä alimmalla lämmöllä, kunnes taikinan pinta muuttuu kullanuskeaksi. Käännä piiras ylösalaisen ruokalautasen avulla ja kypsennä toinen puoli. Se on valmis tarjoiltavaksi, kun molemmat puolet ovat kullanuskeita!