

[المقبلات/بوارك بالجين على الطريقة التركية](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
45 Minutes
Note

4/5 (2 votes)



المكونات

- 6 إلى 9 أوراق من عجينة الفيلو
- 350 مل من الحليب
- 150 غ من الجبن الطازج المملح
- 100 غ من الجبن المبشور
- بقدونس
- ملح
- فلفل
- 50 مل من زيت فلوربال

إعداد

- نسخن الفرن على 210 درجة.
- نضيف الفلفل للحليب و نتركه من جهة.
- نغسل ونقطع البقدونس ونضيفه إلى مزيج الجبن الطازج والجبن المبشور ثم نخلط جيدا.
- ندهن بالزيت قالب دائري أو مستطيل الشكل.
- نضع في القالب 3 أوراق من عجينة الفيلو بحيث تتجاوز حوافها من الأعلى.
- ندهنها بالحليب المعطر بالفلفل و نفرغ نصف مزيج الجبن.
- نغطي المزيج ب3 أوراق أخرى من عجينة الفيلو. يمكن طي الحواف الزائدة إلى الداخل.
- ندهنها بالحليب المعطر بالفلفل و نفرغ نصف مزيج الجبن المتبقي.
- نضع 3 أوراق المتبقية من العجينة و ندهنها بالزيت.
- نرش حبوب السمسم و نطهي الكل مدة 25 دقيقة على 210 درجة. .