

# NOUVEL HAY MAGAZINE

## SANS FRONTIÈRE

### Beureks au fromage



*Ce sont des feuilletés au fromage.*

**Temps de préparation :** 50 minutes

**Temps de repos :** 1 heure

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Pour 4 personnes :**

### **» Pour la farce :**

- 150 g de feta
- 150 g de halloumi (ou de mozzarella)
- 150 g de chanklich (fromage aux herbes)
- 2 jaunes d'œufs
- persil
- poivre

**– Préparation de la farce :**

*Ecraser et raper le fromage .  
Mélanger les oeufs, le persil et le poivre.*



## » **Pour les beureks :**

- 1 paquet de pâte filo
- 50 g de beurre

### **– Préparation des beureks :**

Etaler chaque feuille de pâte. La plier en trois dans le sens de la longueur

Disposer une cuillère à café de farce dans un angle

Plier chaque bande en triangle

Badigeonner de beurre fondu

Faire cuire 20 mn à 180°.

**NOUVEL HAY MAGAZINE**  
**SANS FRONTIÈRES**

ACTUALITE VIDEOS  
CULTURE PHOTOS  
DICTIONNAIRE

The logo features a grey world map with a white dove in flight over the Atlantic Ocean. A newspaper is shown flying out of the dove's beak. The text 'ACTUALITE', 'VIDEOS', 'CULTURE', 'PHOTOS', and 'DICTIONNAIRE' is placed around the map. A QR code is located in the bottom left corner.

[www.nouvelhay.com](http://www.nouvelhay.com)