**Turkse sigara böregi**

Nodig:

12 velletjes filodeeg

200 gram feta

1 bosuitje, in dunne ringetjes

klein bosje platte peterselie

5 eetlepels Griekse yoghurt

1 teentje knoflook

voldoende zonnebloemolie om in te frituren

Bereiding:

Laat de vellen filodeeg ruim van tevoren ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Je kunt trouwens ook yufkadeeg gebruiken, verkrijgbaar bij de Turkse supermarkt. Hak de peterselie heel fijn. Roer een eetlepel van de gehakte peterselie door de Griekse yoghurt en pers er een teentje knoflook boven uit. Roer goed door en zet apart tot gebruik. Verkruimel de feta en meng het met de rest van de peterselie, de ringetjes bosui en wat versgemalen peper.

Pak voorzichtig een vel deeg. Leg onderop het deeg een twaalfde deel van het fetamengsel en vorm er een sigaar van. Klap de zijkanten naar binnen en rol op tot een langwerpig rolletje. Als het laatste, afsluitende stukje deeg niet goed blijft plakken, maak het dan een beetje nat met water. Herhaal met de rest van het deeg en fetamengsel totdat je twaalf rolletjes hebt. Verhit de zonnebloemolie in een wok of frituurpan tot 180 graden. Frituur de sigara böregi totdat ze rondom goudbruin zien. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer ze vervolgens met het yoghurtsausje.