

## les beureks

### Ingrédients :

- 5 rouleaux de pâte feuilletée
- 600 g de fêta
- 1 botte de persil
- 150 g de fromage râpé
- 3 œufs + 2 jaunes pour dorer la pâte
- sel, poivre

### Préparation :

- 1/ Ecraser la fêta dans un saladier.
- 2/ Ajouter les oeufs, le fromage râpé et le persil.
- 3/ Saler, poivrer.
- 4/ Couper dans la pâte des bandes de 6 cm.
- 6/ Poser une cuillère à soupe de farce sur le bord de la bande.
- 7/ Replier la pâte pour envelopper la farce.

Cuisson : 25 minutes à 200 °