

# Recept Fatima

## Burek

Eenvoudig en lekker

### INGREDIENTEN

Voor burek kun je eigenlijk verschillende ingrediënten gebruiken dus ook gehakt e.d

### Vorbereiding

Je moet b.v spinazie hebben (liefste verse spinazie) anders 1 a 2 pakjes spinazie, en voor de oven schaal moet je a 7 blaadjes bladerdeeg hebben, maar voor de hele bakblik moet je ongeveer 15 a 20 blaadjes hebben, en olie of boter voor het bakblik of schaal en fetta kaas ongeveer 1 pakje

### Bereidingswijze

Verwarm de (elektro oven voor op 200 gr) Vet of olie het bak blik of de schaal in, eg dan de bladerdeeg erin, maar druk deze niet vast op de bodem dit geldt voor de hele procedure, doe ook de zijkanten van de schaal of het blik met bladerdeeg. Verwarm de spinazie in een pannetje en voeg wel wat zout naar smaak toe als de spinazie klaar is, doe je die in de ovenschaal of blik dus boven op de bladerdeeg dan doe je de fetta kaas eroverheen brokkelen en dan roer je die heel voorzichtig door de spinazie, dan doe je gewoon nog een laagje fetta boven op de spinazie. Dan leg je boven op de spinazie weer bladerdeeg maar wel 2 laagjes en dan bestrijk je die met een beetje ei maar druk het bladerdeeg NIET aan. Zet dit in de oven en laat het plus min 20 a 30 min bakken tot de bladerdeeg goudbruin is.