Cigares feuilletés au fromage (Rekakats)

(Pour 6 personnes)

6 feuilles de filo (ou brick mais plus épaisse)
1 bouquet de menthe
200 g de feta

Mixer ensemble le fromage et la menthe.
Couper des carrés de 10 cm de côté dans les feuilles de filo ou brick.
Déposer 1 cs du mélange menthe/feta au centre de chaque carré de pâte.
Replier sur 1 cm les 2 côtés opposés. Rouler ensuite le cigare sur lui-même pour que la farce ne s'échappe pas.
Faire cuire les rekakats à la poêle ou au four 5 mn préchauffé à 210°.

Les Rekakats sont partie des Mouajjanates, une variété de mezzés à base de pâte, comme sambousseks, les fatayers, ou les manaïches. Ajîne veut dit pâte en arabe.