Samoussa

* 1 paquet de feuilles Filo
* 2 cuillérées de farine
* Huile de friture

Pour 8 pièces

Samoussa Rakakat

* 120 g de féta
* 1 pincée de persil frais ou en poudre
* Hacher le persil et la féta
* Plier 1 feuille Filo en 3
* Garnir du mélange
* Coller les bords avec un mélange eau + farine

Pour 12 pièces

Samoussa Fatagier

* 200g d’épinards
* 7 g de sumac
* Sauce grenade
* 1 cuillérée à café de sel
* 1 pincée de piment (facultatif)
* 70g d’oignons
* 30ml d’huile d’olive
* Hacher fin les épinards et sel
* Laisser dégorger
* Essorer
* Ajouter oignon haché + sumac + sauce grenade
* Plier 1 feuille Filo en 3
* Garnir du mélange
* Coller les bords avec un mélange eau + farine

Cuire au four à 220° ou frire