



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Petit Pâté de Sahur Au Raisin

Üzümlü Sahur Çöreği



1 tasse d'huile de tournesol
1 tasse de sucre en poudre
3 cuillères à soupe de yaourt
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 tasse de raisins secs
1 paquet de vanille
1 sachet de poudre à pâte
4 tasses de farine
Pour la surface:
1 blanc d'œuf

- # Mettez dans un bol de mélange, du yaourt, un oeuf, un blanc d' oeuf, de l'huile et du sucre en poudre. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la vanille, de la poudre à pâte et de la farine petit à petit.
- # Rajoutez enfin du raisin, puis pétrissez pour étaler les ingrédients.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, arrondissez puis aplatissez légèrement.
- # Placez les petits pâtés dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Mettez du jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau, sur la surface des petits pâtés
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer ce petit pâté avec n'importe quel fruit sec.