



Roulée De Sahur

Sahur Sarması



1 œuf
1 blanc d'œuf
2 pommes de terre
1 café tasse d'huile végétale
1 tasse de yaourt
1 sachet de poudre à pâte
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
½ paquet de beurre
Pour la garniture
1 jaune d'œuf

- # Faites bouillir les pommes de terre. Épluchez puis râpez.
- # Rajoutez des oeufs, du blanc d'œuf, de l'huile et du yaourt. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez du sel, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Séparez la pâte en 3 morceaux sans attendre.
- # Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette.
- # Mettez du beurre fondu sur la surface. Attendez pendant 5-6 minutes pour que l'huile gèle.
- # Puis faites un rouleau en commençant par le bas. Faites des rouleaux sur les trois côtés, puis rassemblez au milieu.
- # Coupez du milieu pour obtenir deux rouleaux.
- # Coupez les rouleaux à la largeur de deux doigts. Faites la même chose pour les autres pâtes.
- # Placez les petits pâtés de façon à régler la partie plié en dessous.
- # Mettez du jaune d'oeuf sur la surface.
- # Placez le plat au four tiède à 185 degrés et faites cuire pendant 25 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Ce petit pâté se prépare très rapidement, donc il n' y a pas besoin de faire attendre la pâte.