



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

Petit Pâté Huilé

Yağlama Çörek



½ paquet de levure rapide
1 tasse d'eau
1 tasse de yaourt
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour huiler ;
1 tasse de thé d'huile d'olive
Pour l'intérieur ;
2 tasses de fromage çökelek
1 cuillère à soupe de thym

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du yaourt, de la levure mélangé avec de la farine et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 20 morceaux.
- # Ouvrez les morceaux de pâtes ovales avec les bouts de doigts trempé dans l'huile d'olive.
- # Mettez du mélange intérieur sur le côté, fermez de droite et de gauche puis faites un rouleau. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Préparez les petits pâtés de la même manière. Laissez attendre dans le plat pendant 20 minutes.
- # Mettez de l'huile d'olive sur les petit pâtés. Placez au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; La pâte devient huilé pendant l'ouvrage, donc il n'y a pas besoin d'huiler pendant le pétrissage.