



Sahur Basti

Sahur Basti



1 oeuf
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile d'olive
1 tasse d'eau
1 sachet de poudre à pâte
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
½ bloc de fromage blanc
Pour la surface:
1 oeuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, de l'huile d'olive et de l'eau. 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 qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # Prenez des morceaux de pâte de taille d'une noix, Ouvrez en pressant sur une moule ou une râpe.
- # Mettez du fromage écrasé sur le côté des pâtes puis fermez en faisant un rouleau.
- # Placez les petits pâtés dans un plat de cuisson. Mettez de l'oeuf fouetté sur la surface.
- # Faites cuire au four à 180 degrés jusqu'à la grillade. (environ 20 minutes)
- # Servez tiède.

N-B; Sahur basti est recette facile qui se prépare pendant le Ramadan au Sahur.