



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

Burgu Croustillant

Çitir Burgu



8 pâtes à filo carré
1 tasse de fromage blanc concassé
1 blanc d'œuf
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe d'eau

- # Mélangez le fromage et le blanc d'œuf.
- # Élargissez les pâtes sur une surface farinée avec les bouts de doigts.
- # Partagez le mélange dans les 4 pâtes. Mettez en pas trop vers les côtés.
- # Placez les deuxièmes pâtes puis appuyez vers le milieu et les côtés de façon à ne pas faire déborder le mélange.
- # Coupez en 4 bandes égaux. Tenez les bandes des deux côtés puis tournez autour d'elles mêmes.
- # Placez dans un plat de cuisson, puis mettez du jaune d'œuf mélangé avec du jaune d'œuf.
- # Faites cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade de la surface.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B ; Vous pouvez préparer cette recette avec des pommes de terre écrasées.