



Gozleme De Pâte à Filo

Milföy Gözlemesi



8 pâtes feuilletées
½ petit bloc de fromage blanc
15-20 brins de persil
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

- # Écrasez le fromage, hachez le persil puis mélangez.
- # Agrandissez les pâtes sur une surface farinée en conservant la forme.
- # Mettez de l'eau sur les 4 côtés de la première pâte ouverte. Étalez du mélange de fromage sur la surface. Fermez la deuxième pâte puis appuyez sur les côtés.
- # Préparez 4 gözleme de cette façon.
- # Mettez de l'huile dans une poêle et faites griller une surface puis de l'autre côté.
- # Servez chaud.

N-B; Si vous voulez faire de gözleme plus petit, il suffit de mettre du mélange puis plier en deux.