



Petit Pâté Roulée

Yuvarlama Çörek



- 1 paquet de levure rapidement
- 1 tasse d'eau chaude
- 1 tasse de yaourt
- 1 tasse d'huile végétale
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour l'intérieur:
 - 2 tasses de fromage parmesan fraîchement râpé
- Pour la surface:
 - 1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, un blanc d'œuf, de l'eau tiède, du yaourt et de la levure mélangée avec de la farine.
- # Rajoutez de l'huile et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer dans une température tiède pendant 45 minutes.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez chaque morceau à une épaisseur d'un cm.
- # Étalez 1 tasse de fromage râpé sur la surface de la pâte puis faites un rouleau pas trop serré.
- # Coupez le rouleau en 12 morceaux puis roulez légèrement, les morceaux entre les deux paumes de mains.
- # Faites la même chose avec les autres morceaux puis placez dans un plat de cuisson huilé en laissant de l'intervalle. Faites attendre dans le plat pendant 15 minutes.
- # Versez ensuite sur la surface, 1 cuillère à soupe de jaune d'œuf mélangé avec de l'eau.
- # Placez les petits pâtés au four préchauffé à 185 degrés puis faites cuire pendant ½ heure.

N-B; L'huile n'est pas trop utilisée en raison de l'huile que contient le fromage.