Roulée De Sahur

Sahur Sarması

1 œuf
1 blanc d'œuf
2 pommes de terre
1 café tasse d'huile végétale
1 tasse de yaourt
1 sachet de poudre à pâte
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
½ paquet de beurre
Pour la garniture
1 jaune d'œuf

Faites bouillir les pommes de terre. Épluchez puis râpez.
Rajoutez des oeufs, du blanc d'oeuf, de l'huile et du yaourt. 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 molle.
Séparez la pâte en 3 morceaux sans attendre.
Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette.
Mettez du beurre fondu sur la surface. Attendez pendant 5-6 minutes pour que l'huile gèle.
Puis faites un rouleau en commençant par le bas. Faites des rouleaux sur les trois côtés, puis rassemblez au milieu.
Coupez du milieu pour obtenir deux rouleaux.
Coupez les rouleaux à la largeur de deux doigts. Faites la même chose pour les autres pâtes.
Placez les petits pâtés de façon à regler la partie plié en dessous.
Mettez du jaune d'oeuf sur la surface.
Placez le plat au four tiède à 185 degrés et faites cuire pendant 25 minutes.
Servez tiède.

N-B; Ce petit pâté se prépare très rapidement, donc il n' y a pas besoin de faire attendre la pâte.