Kayik Au Sucuk

Sucuklu Kayık

10 pâtes feuilletées carré
Pour l'intérieur;
½ kangal de sucuk
1 tomate
1 piment pointu
2 cuillères à soupe de ketchup
Pour la surface;
1 tasse de fromage parmesan
2 cuillères à soupe d'huile végétale

Coupez les sucuk finement. Hachez la tomate et le piment très finement. Mélangez.
Ouvrez les pâtes sur une surface farinée, à la taille d'un écart.
Mettez du ketchup sur la surface. Posez suffisament du mélange. Pliez les deux côtés de façon à se placer l'un au dessus de l'autre.
Placez les kayik dans un plat de cuisson qui contient du papier huilée. Mettez de l'huile sur la surface à l'aide d'une brosse.
Faites cuire au four à 190 degrés pendant 15 minutes. Rajoutez du fromage dispersée en morceaux.
Replacez le plat au four puis faites cuire jusqu'à que le fromage fond.
Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec une des saucisses ou du salamine.

© ml.md (Français) Recette #: 1983 | Nom de la recette: Kayik Au Sucuk | l'Histoire : 18.04.2024 - 03:07