



## Petit Pâté Pressé

Basma Çörek



1 paquet de levure rapide  
1 tasse de yaourt  
½ tasse d'huile végétale  
1 tasse d'eau  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur:  
2 cuillères à soupe de beurre  
½ bloc de fromage blanc  
Pour la surface:  
1 jaune d'œuf

- # Mélangez de la levure avec de la farine. Prenez dans un bol de pétrissage.
- # Rajoutez du yaourt, du blanc d'œuf, de l'eau et de l'huile. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte, puis faites attendre à température ambiante pendant 1 heure.
- # Séparez la pâte en 2 morceaux. Ouvrez chaque pâte à la taille d'une assiette de service.
- # Mettez du beurre fondu sur la surface puis saupoudrez du fromage écrasé. Faites un rouleau pas trop serré.
- # Coupez le rouleau en 10 morceaux. Pressez sur chaque morceau avec les mains pour aplatir.
- # Placez les petits pâtés dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Faites la même chose pour l'autre pâte.
- # Mettez du jaune d'œuf sur la surface.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire pendant 25 minutes.

**N-B; Vous pouvez préparer cette recette en remplaçant la levure avec de la poudre à pâte.**