



## Petit Pâté Roulée à La Viande

Etli Rulo Börek (Strudel)



250 gr. de viande d'agneau  
3 oignons de taille moyenne  
1 cuillère à café de sel  
1 cuillère à thé de poivron noir  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
2 œufs  
2,5 tasses de farine  
½ tasse d'huile de tournesol  
1 cuillère à café de sel  
½ paquet de levure  
1 tasse de café d'eau tiède

- # Laissez cuire ensemble, les oignons coupé en rond, la viande coupé en petit morceau et l'huile végétale.
- # Quand la viande devient molle, rajoutez le sel et le poivron noire.
- # Pendant que le mélange refroidie, préparez la pâte.
- # Ouvrez le milieu de la farine, séparez le jaune d'un œuf pour mettre dessus, rajoutez de la levure, du sel, de l'huile de tournesol, et de l'eau tiède pour obtenir une pâte molle. Laissez reposer 1 heure.
- # Ouvrez la pâte en forme de rectangle, d'une épaisseur d' ½ cm et de largeur de 25-30 cm.
- # Sortez quelque bande de la pâte à filo ouvert.
- # Étalez le mélange dans la pâte, puis roulez.
- # Mettez la partie enroulée en dessous.
- # Mettez les bandes en forme diagonale pour décorer.
- # Mettez du jaune d'œuf et laissez cuire au four à 170 degrés pendant 25 minutes. Servez tiède.

**N-B :** Vous pouvez des pommes de terre ou du fromage pour le mélange intérieur.