



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Petit Pâté Paçavra

Paçavra Böreği



3 œufs
3 pâtes à filo
3 tasses de lait
1,5 tasse de fromage
½ tasse de fromage parmesan
2,5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à thé de poivron noir

- # Mettez dans un bol, de l'œuf, du lait, du fromage blanc et du poivron noir puis mélangez.
- # Huilez un plat de cuisson capable de résister à haute température.
- # Installez les pâtes à filo selon la forme du plat.
- # Séparez les pâtes restante en petit morceaux.
- # Rassemblez avec le mélange d'œuf et de lait puis versez dans le plat.
- # Laissez attendre une nuit dans le réfrigérateur.
- # Versez de l'huile végétale au moment où vous mettez au four.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B : Selon la volonté, vous pouvez rajouter 1 carotte râpé, pour obtenir une image différente.