



Petit pâté En Bras

Kol Böreği (Patatesli)



6 pâtes à filo
4 pommes de terre moyennes
3 oignons secs
1 tasse de café d'huile végétale
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de flocon de piment rouge
1/2 tasse d'huile végétale
3/4 de tasse de lait
1 œuf

Coupez les oignons et laissez cuire dans une tasse de café d'huile végétale. Rajoutez dessus, les pommes de terre bouillies et écrasé, du sel et du flocon de piment rouge puis mélangez.

Mettez la pâte à filo sur la table, enroulez les parties rondes, rajoutez dessus du lait huilée. Mettez dans un de ses côtés, 1/6 du mélange de pomme de terre. Roulez un tour, rajoutez du lait huilée, puis faites encore un tour, puis rajoutez du lait huilée et faites cette procédure jusqu'à la fin de la pâte.

Pliez le rouleau des deux côtés de 4 doigts. Puis pliez en deux en forme de u.

Faites la même procédure pour les autres pâtes à filons puis installez dans un plat de cuisson huilée.

Rajoutez 1 œuf dans le lait huilée puis mélangez. Mettez ce mélange sur les petits pâtés.

Laissez cuire dans le four préchauffé à 180 degrés pendant 40-45 minutes. Servez chaud.

N-B : Ce petit pâté peut se préparer avec du fromage, de la viande ou des épinards.