



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

Petit Pâté Sacakli

Saçaklı Börek



250 gr. de kadayif
1 tasse de fromage blanc
2 tasses de lait
2 œufs
1 tasse de thé d'huile végétale
2 cuillères à café de sel

- # Mettez le kadayif dans un bol, rajoutez dessus, du lait froid, des œufs et du sel puis mélangez sans écraser le kadayif.
- # Huilez un plat de cuisson, mettez dessus la moitié du kadayif et appuyez.
- # Saupoudrez du fromage dessus.
- # Rajoutez sur le fromage, le kadayif restant. Appuyez de tous les côtés.
- # Laissez attendre une nuit au réfrigérateur.
- # Le lendemain, laissez cuire au réfrigérateur jusqu'à la grillade.

N-B : La cuisson du kadayif prend plus de temps par rapport à la pâte à filo.