



Pâté Enveloppé

Zarf Böreği



3 pâtes à filo prête
½ tasse de lait
½ tasse d'huile végétale
1 œuf
1 tasse remplie de fromage parmesan
1 cuillère à soupe de nigelle

- # Installez la pâte correctement sur une table. Rajoutez à l'aide d'une brosse le mélange de lait, d'huile et de blanc d'œuf.
- # Enveloppez la pâte des 4 côtés comme une enveloppe.
- # Coupez la pâte enveloppé en forme de + (plus) en 4 morceaux.
- # Mettez sur chaque morceaux du mélange de lait, d'huile et de blanc d'œuf.
- # Mettez du fromage au milieu de chaque morceaux et renveloppez comme une enveloppe. Faites les autres pâtes de la même manière.
- # Mettez les petits pâtés dans un plat de cuisson de façon à placer la partie enveloppé en dessous.
- # Rajoutez sur les petits pâtés, du jaune d'œuf et de la nigelle.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.

N-B : Le petit pâté enveloppé est un petit pâté facile à préparer. Vous pouvez utiliser plusieurs mélanges pour mettre à l'intérieur. Vous pouvez utiliser du yaourt à la place du lait.