



Pâté De Fainéant

Tembel Böreği



1 tasse de café d'huile végétale
2 œufs
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à thé de bicarbonate
1 cuillère à thé de sel
De la farine tant que possible
1 tasse d'huile de grillade

- # Mélangez tous les ingrédients.
- # Rajoutez de la farine en mélangeant.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à qu'elle devient molle.
- # Laissez reposer la pâte obtenue pendant 1 heure.
- # Séparez la pâte reposée en 4 morceaux égaux.
- # Ouvrez avec un rouleau de façon à ne pas trop ouvrir finement.
- # Coupez en forme de baklava
- # Laissez cuire dans l'huile jusqu'à la grillade.

N-B : Ce petit pâté est très pratique et délicieux. Vous pouvez servir en compagnie de fromage blanc.