



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

Pâté De Gözleme

Gözleme Böreği



4 pâtes à filo prête
1 petite moule de fromage blanc
De l'huile végétale tant que possible

- # Installez la pâte à filo sur la table.
- # Enveloppez 1/3 de la pâte à filo des côtés.
- # Mettez du fromage râpé au milieu de la partie enveloppée.
- # Fermez 1/3 de la partie restante sur la partie fromagée.
- # Huilez les parties restant à l'aide d'un brosse.
- # Enveloppez la partie haut et bas pour obtenir une pâte carré.
- # Mettez dans une poêle, 1 cuillère à soupe d'huile végétale et laissez dans une basse température.
- # Quand l'huile chauffe, mettez le petit pâté, quand une face est grillée, tournez l'autre face, puis quand elle est grillée, mettez dans une assiette à service.
- # Servez chaud.

N-B : Le petit pâté gözleme est de l'apparence de gözleme et du gout de petit pâté.