



Pâté Au Kefta

İçli Köfte Böreği



3 pâtes à filo
200 gr. de viande haché
1 tasse de chapelure
1,5 tasse de yaourt
2 oignons secs
½ tasse de noix
2 tasses de thé de boulgour pour kefta
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à thé de poivre noir
2 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Mettez de l'huile dans une poêle. Rajoutez de l'oignon, de la viande et laissez cuire ensemble.
- # Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez de la pâte de tomate et les noix battues, puis du sel et du poivre noir.
- # Rajoutez sur ce mélange, du boulgour rincé puis fermez immédiatement le couvercle, ne rajoutez pas d'eau, éteignez le four et laissez cuire le boulgour dans la vapeur. Pour cela laissez reposer 20 minutes.
- # Mettez les pâtes à filo sur la table l'un sur l'autre. Coupez comme le petit pâté en cigarette en forme de triangle et en 8 morceaux.
- # De cette façon vous obtenez 24 morceaux triangulaire de pâte à filo.
- # Mettez deux pâtes triangulaires l'un au-dessus de l'autre, mettez le mélange dans la partie large de la pâte puis roulez en vrac.
- # Trempez le petit pâté dans le yaourt puis dans la chapelure et installez dans le plat de cuisson.
- # Laissez cuire les petits pâtés au four à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B : Le mélange ressemble au mélange de kefta. C'est pour cela que l'on appelle le petit pâté de kefta.