



Pâté En Sac

Bohça Böreği



1 levure de la grandeur d'une boîte d'allumette
4 tasses de farine
½ tasse de lait tiède
1 tasse à thé de yaourt
1 tasse à thé d'huile végétale
2 morceaux de sucre
1,5 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur :
2 pommes de terre de taille moyenne
1 oignon sec de taille moyenne
1 cuillère à thé de sel, de poivre noir
2-3 branches de persil
1 cuillère à soupe d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de la levure séparé en quelque morceaux, rajoutez dessus du lait tiède puis mélangez.
- # Rajoutez sur la levure fondu 1 œuf et 1 blanc d'œuf, du sel, du yaourt et 4 tasses de farine. Après avoir pétris un peu, rajoutez de l'huile végétale et pétrissez encore un peu. Couvrez puis laissez reposer 45 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant que la pâte est en repos. Pour cela, laissez bouillir les pommes de terre, écrasez avec une fourchette, rajoutez dessus de l'oignon haché finement et battu avec du sel, rajoutez du persil finement haché, du poivre noir, du flocon de piment rouge et de l'huile végétale puis mélangez.
- # Séparez la pâte reposé en 2 morceaux égaux, ouvrez chaque morceau en forme de carré et un peu plus grand qu'une assiette.
- # Coupez la pâte ouvert en 16 morceaux égale en forme de carré. Mettez dans chaque carré 1 cuillère à café du mélange de pomme de terre puis rassemblez les bouts en diagonale (Faites 32 petits pâtés)
- # Mettez les petits pâtés dans un plat huilé, laissez attendre dans le plat pendant 20 minutes. Mettez du jaune d'œuf sur les pâtés.
- # Mettez le plat dans le four froid, réglez le four à 180 degrés, laissez cuire ½ heure puis servez chaud ou froid.

N-B : Vous pouvez préparer d'autre mélange pour mettre dans les pâtés.