



Pâté De Pacanga

Paçanga Böreği



1 kg. De pâte à filo (6 pièces)
15 tranches de bacon
1,5 tasse de parmesan râpé
2 tomates de taille moyenne
4 piments
1,5 tasse de yaourt
½ tasse de yaourt
1 œuf
1 cuillère à thé de sel

- # Épluchez les tomates, coupez en petit morceau carré, hachez finement le bacon, coupez les piments en enlevant les noyaux à l'intérieur.
- # Prenez les tomates, le bacon et les piments dans un bol, rajoutez à l'intérieur le blanc d'œuf, le parmesan et le sel puis mélangez.
- # Mettez la pâte à filo sur la table, coupez chaque pâte en 8 morceaux triangulaire (Comme dans la préparation du pâté de cigarette) (48 triangles au total)
- # Mettez dans le premier morceau de triangle du mélange d'huile et de yaourt puis rajoutez le deuxième morceau de pâte et mettez au-dessus le même mélange.
- # Mettez du mélange de bacon dans la partie large des pâtes huilée puis roulez en vrac comme le pâté de cigarette.
- # Installez les 24 morceaux de pâtés de Paçanga préparée de la même manière dans un plat et rajoutez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four à 190 degrés pendant 30 minutes.
- # Servez chaud.

N-B : Le pâté de Paçanga est une recette ottomane qui vient à nos jours avec quelque modification.