



## Patée d'Eau

Su Böreği



4 œufs  
2 tasses d'eau  
6 cuillères à café de yaourt  
1,5 cuillère à thé de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
1 tasse d'huile végétale  
1 grand bloc de fromage blanc  
1 blanc d'œuf  
Pour l'ouverture :  
1,5 tasse de farine  
Pour le dessus :  
1 jaune d'œuf  
½ tasse de lait

- # Faites une pâte en mélangeant les œufs, le sel, du yaourt, de l'eau et de la farine. Pétrissez la pâte pendant au moins 5-6 minutes. Laissez reposer couvert pendant 15-20 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 10 minutes.
- # Ouvrez chaque pâte un peu plus grand que le plat de cuisson.
- # Mettez le premier morceau sans bouillir, dans le plat de cuisson huilée.
- # Ouvrez les autres morceaux et laissez bouillir dans l'eau bien salée, après avoir laissé bouillir pendant 1,5-2 heures, retirez de l'eau en faisant très attention, puis mettez dans l'eau froide.
- # Mettez les cinq premières pâtes bouillies dans le plat en les huilant et les froissant.
- # Mettez sur le cinquième étage, du blanc d'œuf mélangée avec du fromage râpé.
- # Faites les cinq morceaux restant de la même façon puis installez dans le plat.
- # Mettez du jaune d'œuf tout au-dessus du pâté puis étalez le mélange d'huile et de lait.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 50 minutes.
- # Faites des tranches puis servez tiède.

N-B : Le pétrissage intense est important dans la préparation du pâté d'eau. Si vous rajoutez 1 cuillère à soupe d'huile végétale dans l'eau bouillies, vous obtiendrez un gout plus délicieux.