



## Petit Pâté Laz

Laz Böreği



6 Pâte à filo prête  
4 tasses de lait  
2 tasses de sucre granulé  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à café de poivre noir  
2 œufs  
Une demi-tasse de féculé de maïs  
Une demi-tasse de farine de riz  
5 cuillères à soupe de beurre  
1 tasse à thé d'huile végétale  
Pour le sirop;  
4 tasses de sucre granulé  
4 tasses d'eau  
Jus d'un demi- citron

- # Laissez bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez du jus de citron et laissez bouillir encore 5 minutes. Retirez du four et laissez refroidir.
- # Laissez fondre le beurre, quand elle devient tiède, mélangez avec l'huile végétale.
- # Mettez dans une casserole, 2 tasses de sucre granulé, les œufs, de la levure, et de la farine de riz puis mélangez. Après avoir bien mélangé, placez au four à moyenne température, mélangez jusqu'à que le mélange devient solide, puis retirez du feu, rajoutez de la vanille et du poivron noir et enfin laissez refroidir.
- # Huilez le plat, mettez les 3 premiers pâtes en trempant dans le mélange d'huile puis placez sur le plat en suspension.
- # Versez le mélange dessus, étalez puis ramenez les pâtes qui sont en dehors du plat sur le mélange.
- # Placez les 3 pâtes à filo qui reste, sur le mélange.
- # Mettez l'huile qui reste dessus, puis coupez le petit pâté en morceaux.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 1 heure.
- # Versez le sirop froid sur le dessert chaud qui vient de sortir du four.
- # Laissez reposer pendant 4-5 heures puis servez.

**N-B:** Ce petit pâté est un dessert aimé de la région de la Mer Noire.