



Pâté Burgu

Burgu Börek



6 pâtes à filo
½ paquet de pâtes tarière
1 tasse de fromage blanc râpé
1,5 tasse de lait
¾ de tasse d'huile végétale
1 œuf

- # Laissez bouillir la pâte, filtrez l'eau et laissez refroidir.
- # Pendant que la pâte refroidit, préparez la sauce composé de lait, d'huile et de blanc d'œuf.
- # Huilez un plat, placez les 3 premières pâtes à filo en rajoutant la sauce entre les pâtes. Coupez les morceaux qui dépassent et étalez dans le plat.
- # Après avoir étalé les 3 pâtes à filo dans le plat, rajoutez les pâtes bouillis ainsi que le fromage blanc. Versez un peu de sauce sur les pâtes.
- # Installez les 3 pâtes restantes, dans le plat, de la même manière.
- # Mettez toute au-dessus, la pâte à filo le plus lisse. Prenez 2-3 cuillères à soupe de sauce puis mélangez avec du jaune d'œuf et mettez sur la pâte à l'aide d'une brosse.
- # Coupez le pâté en carré, puis coupez pour former une forme triangulaire.
- # Mettez dans le four froid. Laissez cuire au four à 175 degrés jusqu'à la grillade. (40-45 minutes)
- # Servez tiède.

N-B: Cette recette est préparé avec de la pâte tarière pour donner une apparence plus gonflé.