



Paté d'Amulette

Muska Böreği



1 bouquet d'épinards (environ 250 gr.)
1 tasse de fromage râpé
1 oignon très petite
4 cuillères à soupe d'huile végétale
3 pâte à filo prête
Huile végétale pour la friture

- # Rincez les épinards, filtrez l'eau puis coupez finement.
- # Rajoutez de l'oignon finement coupé et 4 cuillères à soupe d'huile. Laissez cuire dans une casserole couvert sans rajouter de l'eau, pendant 20 minutes.
- # Pendant que le mélange cuit, coupez les pâtes à filo en 2 morceaux puis faites des bandes de la largeur de la partie large d'une boîte d'allumettes.
- # Mettez du mélange et du fromage dans la partie serré de la pâte à filo. Commencez à pliez triangulairement puis faites un tour et recommencez un triangle, continuez jusqu'à la fin de la bande. Collez en mouillant le bout.
- # Prenez les bouts qui dépassent et rajoutez dans le mélange pour éviter le gaspillage.
- # Mettez les pâtés préparé dans l'huile chaud, laissez cuire jusqu'à la grillade des deux côtés.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B: Ce pâté se prépare généralement avec du fromage blanc, ce pâté est préparé avec des épinards pour donner plus de gout et pour la consommation de légume.