



Pâté De Chine

Çin Böreği



- 4 pâte à filo prête
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 2 poireaux
- 1 pincée d'épinards
- 1 tasse à café d'huile végétale
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 morceaux de viandes de poulet (300 gr.)
- 1 cuillère à soupe de sel
- Huile végétale pour la friture

- # Coupez finement les poireaux, les carottes, et les courgettes. S'il n'est pas possible de couper les carottes et les courgettes de cette façon, râpez-les. Coupez les épinards finement.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chaude à moyenne température, rajoutez la viande de poulet coupé en forme de barre.
- # Quand la viande de poulet à cuit 10 minutes, rajoutez avec 5 minutes d'intervalle, les carottes, les poireaux, les courgettes et les épinards. (Fermez le couvercle après chaque rajout pour ramollir les ingrédients.)
- # Après 5 minutes de cuisson des épinards, rajoutez de la sauce soja et du sel. Fermez le four, laissez reposer avec le couvercle fermé pendant 10-15 minutes.
- # Pendant que le mélange se repose, coupez chaque pâte à filo triangulairement en 8 morceaux (Vous obtenez 32 morceaux égaux)
- # Mettez du mélange dans la partie large du triangle, roulez les côtés puis mouillez le bout pour coller.
- # Préparez tous les morceaux de cette façon puis laissez cuire dans l'huile chaud.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B: Dans la recette originale, il y a des germes de soja. Si vous en trouvez, rajoutez 2 tasses après la cuisson de tous les légumes.