



Pâté Cirak

Çırak Böreği



- 2 œufs
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 2 tasse à thé de lait
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 5 tasses de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe de sel
- Pour l'intérieur ;
- 4 pommes de terre bouillies
- 2 oignons
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à café flocons de piment rouge
- Pour plus;
- 1 tasse de lait froid

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'huile, du lait, de la pâte de tomate, 1 œuf, 1 blanc d'œuf, du sel et du bicarbonate. Rajoutez de la farine en pétrissant et obtenez une pâte mi- solide.
- # Préparez le mélange pendant que la pâte couverte se repose ; coupez les oignons finement, grillez dans l'huile, rajoutez des pommes de terre bouilli écrasé ou râpés, du sel, du flocon de piment rouge. Tournez quelque fois puis retirez du four et laissez refroidir.
- # Séparez la pâte reposé en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau de la taille d'un plat. Étalez le premier sur le plat, huilez légèrement la surface.
- # Mettez la deuxième pâte dessus, puis étalez le mélange préparé sur la surface.
- # Mettez la troisième pâte sur le mélange. Huilez puis mettez du jaune d'œuf à l'aide d'une brosse. Coupez la pâte en forme de carré.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degré jusqu'à qu'elle devient tout rouge. (Environ ½ heure)
- # Quand elle devient tiède, rajoutez du lait froid. Laissez reposer un peu, puis servez.

N-B: Si vous voulez un gout piquant, utilisez de la pâte de piment rouge à la place de la pâte de tomate.