



Pâté De Sariyer

Sariyer Böreği



½ paquet de margarine (125 gr.)
2 œufs
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
1,5 cuillère à thé de sel
½ tasse d'huile végétale
Pour l'intérieur;
250 Gr. de viande de bœuf haché
2 oignons moyens
1 tasse de petits pois en conserve
1 cuillère à soupe de raisins de Corinthe
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à soupe de sel
Une demi-cuillère à café de poivre noir
8-10 branches persil

- # Mettez de la farine sur la table, creusez le milieu pour former un creux. Mettez 1 tasse d'eau, 1 œuf et du sel.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant pour obtenir une pâte mi- solide.
- # Laissez attendre la pâte couvert avec une serviette humide pendant 15 minutes, faites un rouleau puis coupez en 12 morceaux.
- # Arrondissez les morceaux avec les mains, puis laissez reposer couvert pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, laissez fondre la margarine à basse température, retirez du four, fouettez avec une fourchette quand elle refroidit.
- # Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une assiette.
- # Rajoutez la margarine préparé, fermez la pâte de droite à gauche puis mettez de la margarine sur la partie sec. Pliez de haut en bas de façon à venir l'un sur l'autre pour former un carré.
- # Préparez tous les morceaux de la même façon, puis étalez dans un plat huilé. Mettez de l'huile dessus puis rajoutez dessus, les morceaux restants. Mettez dans une pochette puis mettez au réfrigérateur.
- # Préparez l'intérieur du pâté pendant que la pâte se repose pendant 1 heure.
- # Mettez de l'huile végétale dans une casserole, puis rajoutez du raisin de Corinthe ; Sortez les raisins quand elles gonflent. Rajoutez les oignons finement coupé, quand elle devient rose, rajoutez de la viande, mélangez puis laissez cuire couvert pendant 20 minutes.
- # Rajoutez sur la viande, des petit pois en conserve, du raisin de Corinthe grillé, du sel et du poivron noire. Laissez cuire pendant 10 minutes, rajoutez du persil finement haché, mélangez et retirez du four.
- # Sortez la pâte du réfrigérateur. Ouvrez les pâtes le plus finement possible en forme de rectangle.
- # Coupez chaque pâte ouvert en deux du milieu. (Vous obtenez 24 pâté) Mettez du mélange de viande refroidit au milieu. Fermez les côtés droite et gauche puis roulez.
- # Installez tous les pâtés dans un plat légèrement huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus. Laissez cuire au four préchauffé à 195 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B: Le plus délicieux de ces pâté est celle qui se prépare avec de la viande. Vous pouvez préparer avec du fromage, des épinards et des pommes de terre.