



Pâté Au Lait

Sütlü Börek



4 œufs
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse à thé de yaourt
1 cuillère à café de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
Pour l'intérieur;
300 Gr. de fromage
Une demi-botte de persil
Pour les étages entre;
1 tasse d'huile de maïs
Pour plus;
3 tasses de lait

- # Séparez le jaune d'un œuf, puis mettez tous les œufs et le blanc d'œuf séparé dans un bol de pétrissage.
- # Rajoutez de l'huile, du yaourt et du sel. Rajoutez de la farine en pétrissant. Pétrissez pour obtenir une pâte mi-dure.
- # Laissez reposer la pâte puis coupez en 8 morceaux et arrondissez tous les morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux à la taille d'une pâte à filo prête.
- # Laissez sécher les pâtes sur la table avant de les prendre dans le plat.
- # Huilez le plat de cuisson, installez la pâte selon la forme du plat.
- # Placez les pâtes l'un au-dessus de l'autre en mettant de l'huile à l'aide d'une brosse entre chaque pâtes.
- # Étalez le mélange de fromage et de persil sur la quatrième pâte.
- # Installez les 4 pâtes restante dessus, en mettant de l'huile entre chaque pâte.
- # Mélangez le jaune d'œuf séparé avec un peu de lait. Étalez sur la dernière pâte puis coupez la pâte en carré.
- # Placez dans le four froid. Réglez le four à 175 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Versez 3 tasse de lait sur le pâté chaud qui vient d'être sorti du four.
- # Quand le pâté absorbe le lait (1 heure plus tard) sortez sur une assiette.

N-B: Couvrez le pâté avec un autre plat quand vous avez fini de verser le lait, our que le pâté reste mou.