



Pâté Crue

Çiğ Börek



1 œuf
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à soupe de sel
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
Pour l'intérieur;
250 Gr. de bœuf haché
1 tomates grande
1 oignon grand
Une demi-botte de persil
1 cuillère à soupe de sel
1 cuillère à café de poivre noir
Une demi-tasse de thé d'eau
Huile végétale pour la friture

- # Mélangez dans un bol creux, un œuf, de l'eau tiède et du sel.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que vous obtenez une farine mi-dure et pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur ; Râpez l'oignon et la tomate, hachez le persil finement, rajoutez la viande crue, du poivron noir, du sel et ½ tasse à thé d'eau. Faire un mélange moelleux.
- # Faites 24 morceaux de pâte de la taille d'une noix.
- # Ouvrez chaque morceaux de la taille d'une petite assiette. (ouvrez la pâte finement a cause du mélange)
- # Étalez le mélange à la moitié des morceaux de pâte puis fermez et appuyez sur les côtés pour coller.
- # Laissez griller les pâtés dans l'huile brulant.
- # Quand les pâtés sont grillé, sortez sur une serviette absorbant l'huile.
- # Servez chaud.

N-B: Ce pâté appartient à la région d'Eskisehir et les régions proches.