



Serrage De Sarma

Sarma Sıkma



3 pâte à filo prête
2 tasses de fromage caillé
Une demi-botte de persil
1 tasse à thé d'huile végétale
½ tasse de thé d'eau

- # Étalez les pâtes à filo sur la table. Coupez chaque pâte à filo triangulairement en 12 morceaux. (36 au total)
- # Mettez de l'eau et de l'huile dans un petit bol. Mettez ce mélange à l'aide d'une brosse, sur tous les morceaux triangulaire.
- # Mettez du mélange de fromage et de persil dans la partie large du triangle. Fermez les deux côtés pour que le mélange ne déborde pas, puis roulez.
- # Préparez tous les pâtés de cette façon. Mettez dans un bol creux, 2 tasses d'eau fraîche, trempez chaque pâte quelques seconde dedans puis serrez entre vos mains.
- # Placez les pâtés dans un plat bien huilé.
- # Saupoudrez du sésame sur les pâtés. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B: Ce pâte se prépare avec de l'huile d'olive, mais si vous n'aimez pas, vous pouvez remplacer avec de l'huile végétale.