



Pâté Au Gaz

Gazlı Börek



- 2 Pâte à filo prête
- 1 courgette
- 1 tasse de fromage caillé
- 5-6 branches persil
- Une demi-cuillère à café de sel
- Une demi-cuillère à café de poivre noir
- 1 tasse à café d'huile végétale
- 1 bouteille d'eau minérale gazeuse
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe graines de sésame

- # Râpez la courgette dans un bol, rajoutez du persil finement haché, du fromage caillé, du sel et du poivre noir puis mélangez.
- # Mélangez dans un bol, l'œuf, l'huile et l'eau minérale gazeuse.
- # Huilez un plat avec côtés capable de résister à haute température. Froissez la pâte séparé en deux et installez dans le plat. Versez 1-2 cuillères à soupe de mélange gazeuse.
- # Rajoutez le deuxième morceau de pâte en froissant de la même manière.
- # Étalez le mélange sur la pâte.
- # Mettez la moitié de la deuxième pâte à filo sur le mélange, puis rajoutez 1-2 cuillères à soupe de mélange gazeuse.
- # Étalez tout au- dessus les pâtes à filo restant.
- # Versez tout le mélange gazeuse restant. Coupez en carré puis rajoutez du sésame.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B: Vous pouvez remplacer la courgette par un poireau.