



## Pâté De Rose

Gül Böreği (Mantarlı)



3 pâtes à filo  
1 tasse à thé de lait  
Une demi-tasse de thé d'huile  
1 œuf  
Pour l'intérieur;  
½ kg. de champignon  
1 oignon petit  
2 oignons verts frais  
2 poivre vert  
4 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de sel  
4 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 tasse de fromage parmesan râpé

- # Préparez le mélange de champignon en premier. Coupez l'oignon sec en forme de cercle. Mettez dans une petite casserole, 4 cuillères à soupe d'huile.
- # Rajoutez les oignons coupé. Quand les oignons sont cuits à moitié, rajoutez les oignons verts cuit à moitié, les piments verts et des ails battus.
- # Quand les ingrédients sont près de la cuisson, rajoutez les champignons finement haché. Saupoudrez du sel. Laissez cuire à basse température et éteignez le four.
- # Coupez chaque pâte à filo en forme de plus. Chaque pâte possède 4 morceaux triangulaires, donc 12 morceaux pour 3 pâte à filo.
- # Mettez la pâte sur la table, mettez du mélange composé d'œuf, d'huile et de lait.
- # Mettez du mélange de champignon sur la partie large du la pâte. Saupoudrez du fromage parmesan dessus. (Le mélange de champignon est cuit avec peu d'eau donc versez le peu d'eau dans le pâté)
- # Faites un rouleau avec la pâte, puis tenez un bout et faite le contour avec.
- # Préparez tous les pâtés de cette manière, puis mettez dans un plat de cuisson huilé. Mettez le mélange d'œuf qui reste sur le pâté.
- # Laissez cuire le pâté à 185 degré jusqu'à que la surface des pâtés grillent.
- # Servez chaud ou tiède.

**N-B:** L'ail est un ingrédient peu utilisé dans les pâtés, l'utilisation permet d'enlever l'odeur du champignon.