



Pâté Au Noix

Cevizli Börek



1 œuf
2 tasse à thé de lait
1 tasse à thé d'huile végétale
1 sel de citron de la taille de pois chiches
1 cuillère à café de sel
3 tasses de farine
Pour l'intérieur;
250 Gr. de beurre
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 tasse d'eau de noix finement hachées
1 tasse de lait
Pour ouvrir;
1,5 tasses d'amidon de blé

- # Pétrissez dans un bol creux, un œuf, du lait, de l'huile, du sel de citron battue, du sel et de la farine. Obtenez une pâte presque moelleuse.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 20 minutes. Séparez la pâte en quatre morceaux. Pendant ce temps, laissez fondre le beurre puis ajoutez de l'huile végétale.
- # Saupoudrez de l'amidon de blé, ouvrez avec un rouleau de la taille un peu plus grand qu'un plat de cuisson.
- # Huilez un plat de cuisson rond, installez la pâte à filo dans le plat en froissant. Mettez à l'aide d'une brosse le mélange de beurre et d'huile.
- # Mettez le lait que vous possédez et les noix sur la pâte.
- # Mettez entre 14 pâtes à filo, de l'huile, des noix et du lait puis mettez les pâtes l'une au-dessus de l'autre.
- # Mettez l'huile restante, coupez avec un couteau. Laissez cuire au four préchauffé à 195 degrés jusqu'à que la surface devient rouge.
- # Le goût de ce pâté augmente avec le temps, donc il est conseillé de servir le lendemain.

N-B : Le lait donne de la douceur, l'excès peut mettre la cuisson en difficulté et la pâte deviendra moelleuse.