



Petit Pâté de Temcit

Temcit Böreği



1 tasse de lait
½ verre d'eau
1 cuillère à soupe de vinaigre
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de sel
De La farine tant que possible
Pour les étages intérieur:
½ paquet de margarine
4 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour l'intérieur:
1,5 tasses de fromage blanc écrasée
10-15 persil
Pour le haut:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin noir
1 cuillère à soupe de sésame

- # Mélangez dans un bac du lait, de l'eau, le blanc d'œuf et de l'huile végétale.
- # Rajoutez du sel et de la farine et pétrissez pour obtenir une farine mi-solide. Laissez reposer ½ heure
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 5 morceaux. Ouvrez chaque morceau finement avec un rouleau
- # Versez sur la pâte le mélange de margarine et d'huile végétale. Empilez la pâte comme une enveloppe. Donnez la forme d'un carré.
- # Mettez encore un peu d'huile. Coupez avec un couteau en forme de "plus".
- # Mettez à l'intérieur de la pâte, le mélange de persil et de fromage blanc.
- # Puis repliez en forme d'enveloppe et installez sur un plat de cuisson huilée.
- # Mettez sur la pâte, le jaune d'œuf puis du cumin noir et du sésame.
- # Mettez le plat au four préchauffée à 180 degrés. Laissez jusqu'à la grillade.
- # Servez quand le plat devient tiède.

N-B: Il est conseillé de consommer ce petit pâté pendant le ramadan.