



Petit Pâté En Paquet

Paket Böreği



6 pâtes à filo prête
2,5 tasses de lait
2 œufs
1/2 tasse d'huile végétale
Pour intérieur;
250 gr. Bœuf haché
1 tasse de petits pois en conserve
1/2 tasse de Raisins sec
1 tasse de café d'huile végétale
4 - 5 brins de persil
1 oignon haché
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre noir
Pour plus;
1 cuillère à soupe de graines de sésame

Préparez l'intérieur du petit pâté ; Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les oignons coupés. Laissez cuire.

Rajoutez de la viande haché dans les oignons. Laissez cuire sans fermer la poêle.

Rajoutez le raisin sec nettoyé et sans pépin, du petit pois en conserve, du sel et du poivron noir. Laissez cuire encore 5-6 minutes puis retirez du feu.

Rajoutez enfin du persil haché, mélangez et laissez refroidir.

Pendant ce temps, coupez chaque pâte à filo en forme de plus. Vous obtenez 24 morceaux au total.

Mettez dans un bol, un œuf entier, 1 blanc d'œuf, du lait et de l'huile. Mélangez le contenu.

Étalez un morceau de pâte à filo, mettez du mélange au-dessus à l'aide d'une brosse. Placez le deuxième morceaux au-dessus. Mettez encore du mélange de lait.

Rajoutez du mélange de viande haché, faites un rouleau en pliant les parties large.

Préparez tous les pâté de la même manière, puis placez dans un plat de cuisson huilé.

Rajoutez le jaune d'œuf dans le mélange qui reste, mélangez puis versez sur les pâtés. Saupoudrez du sésame.

Laissez cuire à 190 degrés jusqu'à la grillade, servez chaud.

N-B; Consommez ce pâté dans les 3-4 heures à venir. Sinon conservez dans le réfrigérateur., car la viande risque d'être périme.