



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Petit Pâté En Paquet

Paket Böreği



6 pâtes à filo prête  
2,5 tasses de lait  
2 œufs  
½ tasse d'huile végétale  
Pour intérieur;  
250 gr. Bœuf haché  
1 tasse de petits pois en conserve  
½ 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  
½ 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 hachée 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 poivre 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 morceau au-dessus. Mettez encore du mélange de lait.
- # Rajoutez du mélange de viande hachée, faites un rouleau en pliant les parties large.
- # Préparez tous les pâtés 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 périmé.