



## Petit Pâté à La Rose

Açma Gül Böreği



1,5 cuillère à café de levure sèche en poudre  
1 tasse à thé d'eau chaude  
1 blanc d'œuf  
1 morceau de sucre  
½ tasse à thé d'huile  
1 tasse à thé de yaourt  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour intérieur;  
1,5 tasse à thé d'huile  
1 petit fromage blanc  
5 - 6 brins de persil  
Pour la surface;  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à soupe de sésame

- # Mettez dans un bol, de l'eau tiède et de du sucre. Mélangez, couvrez et laissez attendre pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez du blanc d'œuf, du yaourt, de l'huile et sel. Mélangez tous les ingrédients.
- # Rajoutez de la farine peu à peu pour obtenir une pâte proche du mou. Laissez reposer au moins ½ heure.
- # Séparez la pâte en 12 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette.
- # Mettez de l'huile dessus et pliez en deux. Mettez de l'huile sur la partie huilée.
- # Mettez le mélange de fromage et de persil en longueur sur la partie large. Faites un rouleau puis tenez d'un bout et tournez sur soi-même.
- # Ramenez le bout en dessous, puis placez dans un plat de cuisson huilé. Quand tout les pâtés sont prêts, laissez reposer dans le plat pendant ½ heure.
- # Mettez du jaune de d'œuf sur les pâtés, saupoudrez du sésame, laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Quand les pâtés sont sorti du four, mettez dans une pochette en plastique. Si vous voulez conserver 1-2 jours, fermez serrement la pochette.