



Petit Pâté De Mouchoir

Mendil Böreği



2 pâtes à filo prêts
½ tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
1 œuf
Pour l'intérieur;
3 fromages blanc de la taille d'une boîte d'allumette
7-8 brins de persil
Pour la surface ;
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à café de cumin noir

Mettez dans un bol creux, du yaourt un œuf et de l'huile puis mélangez. Écrasez le fromage puis mélangez avec du persil.

Mettez deux pâtes à filo l'un au-dessus de l'autre. Mettez du mélange au fromage. Séparez 2 cuillères à soupe pour mettre au-dessus.

Pliez la pâte des 4 côtés, saupoudrez du mélange au fromage puis repliez.

Rajoutez le mélange de yaourt dessus. Saupoudre du sésame et du cumin noir.

Laissez cuire au four à 175 degrés jusqu'à la grillade. Servez chaud ou tiède.

N-B; Dans la préparation de ce pâté, il est nécessaire d'utiliser du yaourt. Si vous utilisez du lait, le pâté risque de ne pas gonfler.