



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

Pâté Dolama

Dolama Börek



6 pâtes à filo prêts
2 œufs
2 tasses de lait
1 tasse d'huile végétale
Pour intérieur;
1 fromage blanc de taille moyenne
½ bouquet de persil
Pour la surface ;
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à café de cumin noir

- # Mettez dans un bol creux, les œufs, du lait et de l'huile. Mélangez du fromage écrasé avec du persil haché.
- # Étalez la première pâte sur la table, versez 3-4 cuillères à soupe de mélange. Pliez du milieu, puis versez 1-2 cuillères à soupe de mélange.
- # Mettez du mélange de fromage sur la partie large pliée puis faites un rouleau. Tournez le rouleau sur soi-même, puis mettez au milieu du plat de cuisson huilé.
- # Faites la même pour cinq qui reste. Puis mettez autour du premier morceau.
- # Quand les pâtes se terminent, versez le mélange qui reste. Saupoudrez du sésame et du cumin.
- # Placez le plat au four à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade. Coupez et servez chaud ou tiède.

N-B; Si vous préparez avec des épinard ou de la viande haché, baissez la quantité d'huile.