



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
1/2 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 plié 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.