



## Petit Pâté d'Uskup

Üsküp Böreği



6 pâtes à filo prêts  
200 gr. De beurre  
½ kg. de viande en cubes  
Pour la surface;  
2 tasses de bouillon de bœuf  
1 tasse de yaourt  
4 gousses d'ail  
3 cuillères à soupe de farine  
1 œuf  
½ cuillère à café de sel  
Pour mouiller;  
2 tasses de bouillon de bœuf

- # Faites fondre le beurre, huilez le plat, puis placez les pâtes dans le plat en versant de l'huile entre les pâtes.
- # Coupez la pâte qui se trouve dans le plat, en carré. Laissez cuire au four à 200 degrés.
- # Pendant ce temps, laissez bouillir la viande dans 5 tasses d'eau jusqu'au ramollissement.
- # Mettez dans une petite casserole, des ails battues avec 2 tasses de bouillon de bœuf et ½ cuillère à café de sel, 1 œuf, 1 tasse de yaourt et 3 cuillères à soupe de farine. Mélangez avant de placer au four.
- # Puis laissez cuire à moyenne température en mélangeant.
- # Versez 2 tasses de bouillon de bœuf sur les pâtes cuits au four. Placez la viande bouillie sur la pâte. Enfin versez le mélange de yaourt.
- # Placez au four à 180 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud ou tiède.

**N-B;** Vous pouvez offrir ou bien consommer pendant les repas.