



Petit Pâté Aux Courgettes

Kabaklı Börek



6 pâte à filo prêts
1 œuf
1 tasse de lait
1 tasse d'huile d'olive
Pour l'intérieur;
6 courgettes
2 tasses de fromage blanc râpé
1 blanc d'œuf
½ bouquet de persil
3 - 4 branches d'aneth
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de graines de sésame

Épluchez la peau des courgettes, râpez avec le grand côté de la râpe. Serrez si ils contiennent beaucoup d'eau.

Rajoutez du fromage blanc râpé, du flocon de piment rouge, du persil haché et de l'aneth. Mélangez le contenu.

Mettez les pâtes l'un au-dessus de l'autre. Coupez en 8 morceaux triangulaire égaux.

Mettez dans un bol creux, de l'huile d'olive et un œuf. Mélangez le contenu.

Prenez un triangle, mettez une cuillère à café de mélange de lait. Mettez la deuxième pâte par dessus.

Mettez du mélange de courgette dans la partie large de la pâte. Fermez les deux côtés puis faites un rouleau. Placez les rouleaux dans un plat de cuisson huilée.

Quand les rouleaux sont terminés, rajoutez du jaune d'œuf dans le mélange de lait. Mettez sur les pâtés puis saupoudrez du sésame.

Placez plat au four à 185 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade. Servez chaud.

N-B; Servez le pâté aux courgettes en compagnie du yaourt aux ails.