



## 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.**