



Petit Pâté Roulée Aux Épinards

Ispanaklı Sarma Börek



½ tasse de lait
½ tasse de yaourt
1 œuf
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de vinaigre
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture:
½ kg d'épinards
1 oignon haché
3 cuillères à soupe d'huile végétale
½ bloc de fromage blanche
1 blanc d'œuf
Entre les étages:
8 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf

- # Lavez les épinards, coupez puis mettez dans une casserole. Rajoutez un oignon coupé en petit morceaux et de l'huile. Fermez le couvercle, laissez cuire dans sa vapeur pendant ½ heure.
- # Pour préparer la pâte, mettez dans un bol creux, du lait, du yaourt, de l'huile, du vinaigre, du sel et un œuf. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez de la farine pour obtenir une pâte mi-molle et qui ne colle pas aux mains. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Quand le mélange d'épinard refroidit, rajoutez du fromage blanc écrasé.
- # Séparez la pâte reposé en 4 morceaux. Ouvrez le premier morceau le plus fin possible.
- # Versez 2 cuillères à soupe d'huile sur la surface. Puis étalez ¼ du mélange d'épinard. Ouvrez la deuxième pâte et placez sur la première pâte.
- # Versez 2 cuillères à soupe d'huile sur le deuxième morceau. Étalez ¼ du mélange d'épinard, puis faites un rouleau avec les deux pâtes.
- # Faites la même pour les deux autres pâtes qui reste. Mettez les deux rouleaux dans le plat de cuisson huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus. Faites une coupure avec 1 doigt d'intervalle. Placez le plat au four à 190 degrés.
- # Quand la surface du pâté est grillé, retirez du four. Quand elles devient tiède, coupez les endroit où il y a des coupures.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez remplacer les épinards par de la poirée.