



Petit Pâté Trente-six

Otuzaltı Börek



1 œuf
1 blanc d'œuf
2 cuillères à soupe de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'étage intérieur ;
200 gr. De margarine
Pour intérieur;
½ bloc de fromage blanche
10-12 brins de persil
Pour la surface;
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol, un œuf, un blanc d'œuf, du yaourt, de l'huile et de l'eau tiède. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle et non collante aux mains. Laissez reposer la pâte pendant 15-20 minutes.
- # Séparez la pâte en 5 morceaux égaux. Ouvrez chaque morceau le plus fin possible.
- # Mettez de la margarine fondue entre les pâtes puis mettez les l'un au dessus de l'autre. Pliez comme un sac. Mettez dans une assiette puis placez au réfrigérateur et laissez attendre pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, la pâte à une épaisseur d' ½ cm en forme rectangulaire.
- # Coupez du côté long en 4 morceaux puis du côté court en 9 morceaux égaux. Vous obtenez 36 rectangles au total.
- # Mettez du mélange de fromage écrasé et de persil haché sur les côtés des pâtes, faites des rouleaux puis placez dans un plat de cuisson.
- # Mettez du jaune d'œuf sur les pâtés, laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud.

N-B; Ce pâté est une recette traditionnelle de la cuisine turque. Même vous utilisez d'autres ingrédients, dans la recette originale il y a du fromage.