



Petit Pâte Au Sucuk

Sucuklu Börek



6 pâtes à filo
1 tasse d'huile végétale
1,5 tasse de lait
1 blanc d'œuf
Pour la garniture:
¼ de bobine de Sucuk
1 grosse tomate
1 gros poivrons farcis
3 allumettes fromage feta
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf

- # Coupez le sucuk finement, en forme de carré. Rajoutez du fromage écrasé, du piment finement coupé et une tomate. Mélangez le contenu.
- # Mélangez dans un bol creux, du blanc d'œuf, du lait et de l'huile.
- # Coupez le pâtes en en deux du milieu. Coupez des bandes de la largeur de 3 doigts.
- # Mettez la première bande sur la table, mettez du mélange de lait, placez la deuxième bande par-dessus et mettez du mélange de lait. Mettez du mélange de fromage puis pliez en forme de triangle.
- # Répétez la même chose jusqu'à que les bandes finissent. Placez les pâtés dans un plat de cuisson. Rajoutez du jaune d'œuf dans le mélange de lait puis mélangez et versez sur les pâtés.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez roulez comme le pâté en cigarette.