



## Petit Pâté à l'Eau Minérale Gazeuse

Sodalı Börek



6 pâtes à filo prêts  
5 cuillères à soupe d'huile végétale  
Pour l'intérieur;  
2 Tasses de fromage blanc râpé  
8 - 10 brins de persil  
Pour la surface ;  
2 bouteilles d'eau minérale  
1 œuf  
1 tasse d'huile végétale

- # Huilez le plat de cuisson. Placez les trois premières pâtes en rajoutant de l'huile entre chacune. Coupez les bouts de pâtes qui dépassent. Puis mettez dans le plat.
- # Rajoutez du mélange de fromage et de persil haché sur la troisième pâte.
- # Rajoutez les 3 pâtes qui restent sur le mélange de fromage en rajoutant de l'huile entre chacune. Coupez les bouts de pâte qui dépassent.
- # Mélangez dans un bol creux, un œuf, de l'huile et de l'eau minérale gazeuse. Versez sur le pâté préparé.
- # Coupez le pâté selon votre volonté. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

**N-B;** L'eau gazeuse doit être utilisée dès son ouverture.