



Petit Pâté Aux Pommes de Terre

Patatesli Çay Böreği



- 6 pâtes à filo prêts
- 2 tasses de lait
- 1 tasse d'huile végétale
- Pour l'intérieur;
- 2 pommes de terre bouillies de taille moyenne
- 2 tasses de fromage blanc râpé
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- Pour la surface ;
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame

- # Épluchez les pommes de terre puis râpez. Rajoutez du fromage râpé et du flocon de piment rouge. Mélangez le contenu. Mélangez le lait et l'huile végétale dans un autre bol.
- # Étalez la première pâte. Versez du mélange de lait à l'huile sur la surface. Installez la deuxième pâte au-dessus. Reversez du mélange de lait à l'huile.
- # Coupez la pâte ronde pour former un carré. Saupoudrez les morceaux restant, sur la pâte puis placez le mélange dessus.
- # Faites un rouleau pas trop serré en commençant par le côté et arrêtez vous au milieu, puis prenez par l'autre côté et et roulez jusqu'au milieu.
- # Coupez les rouleaux avec 2 doigts d'intervalle sans déformer.
- # Placez les pâtés dans un plat de cuisson huilé, mettez un œuf fouetté et saupoudrez du sésame. Faites la même chose pour le reste.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Si la pâte à filo est trop fine, vous pouvez mettre 3 pâtes l'un au dessus de l'autre.