



Petit Pâté Tostos

Tostos Böreği



4 pâtes à filo prêts
1 tasse à thé de lait
1 tasse à thé d'huile végétale
Pour l'intérieur;
1 petit bloc de fromage blanc
1 oignon sec
1 cuillère à café de flocon de piment rouge
Pour la surface;
2 oeufs
10 biscuits salée

- # Mettez les pâtes à filo l'un au-dessus de l'autre. Coupez en 12 morceaux égaux. (48 morceaux triangulaire au totale)
- # Mettez dans un bol, de l'huile et du lait et mélangez. Rajoutez du fromage blanc écrasé, un oignon coupé finement et du flocon de piment rouge. Passez les biscuits au robot pour transformer en farine.
- # Mettez le premier morceau triangulaire sur la table. Mettez du lait à l'huile, placez le deuxième morceau par-dessus. Remettez du mélange de lait à l'huile.
- # Mettez du mélange de fromage dans la partie large du morceau. Pliez les côtés puis faites un rouleau pas trop serré.
- # Préparez tous le pâtés de la même manière puis trempez dans l'oeuf fouetté ensuite dans la farine de biscuit.
- # Placez les pâtés dans un plat de cuisson huilé, mettez au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Si vous voulez plus de gout, vous pouvez utiliser des biscuits au fromage.