



Petit Pâté Rozario

Rozaryo Böreği



2 cuillères à soupe de margarine rempli
2 tasses d'eau chaude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur;
250 gr. De boeuf haché
7 cuillères à soupe d'huile végétale
1 poivron rouge farcis
1 poivron vert
1 poignée de raisins secs
4 oignons verts
1 oignon haché
1 œuf bouilli
15 olives vertes
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre noir
1/2 cuillère à café de cumin
Pour frire;
3 tasses d'huile végétale

La préparation de ce pâté se fait dès la veille.

Mettez dans un bol, 2 tasses d'eau tiède, du sel, de la margarine et un peu de farine. Mélangez le contenu.

Puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte une pâte mi-solide qui ne colle pas aux mains. Enveloppez la pâte dans un plastique puis mettez au réfrigérateur.

Préparez le mélange intérieur. Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons coupé en petit morceau. Laissez cuire puis rajoutez la viande haché, puis laissez cuire jusqu'à l'absorption du liquide.

Rajoutez le poivron rouge farcie, le piment vert et un oignon frais coupé finement. Laissez cuire jusqu'à que le piment vert devient jaune.

Puis rajoutez du raisin sec lavé, du sel, du cumin et du poivre noir. Tournez quelquefois et retirez du feu. Quand le mélange refroidis à température ambiante, mettez au réfrigérateur.

Le lendemain, Rajoutez un oeuf bouilli coupé finement ainsi que des olives coupé finement.

Prenez des morceaux un peu plus grand que des noix, de la pâte. Ouvrez sur une surface farinée, à la taille d'une assiette de dessert.

Mettez du mélange sur la moitié de la pâte puis ramenez l'autre moitié au dessus. Pliez les côtés.

Grillez les pâtés dans l'huile, puis servez chaud.

N-B; Ce pâté appartient à l' Argentine.