



Petit Pâté Midye

Midye Börek



1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1,5 tasses de thé
1 oeuf
1 blanc d'oeuf
1 cuillère à café de sel
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible
Pour l'étage intérieur;
150 gr. De margarine
Pour l'intérieur;
1 petit bloc de fromage de blanc
Pour la surface ;
Le jaune d'oeuf

Mettez dans un bol creux, un oeuf, un blanc d'oeuf, de l'huile, du yaourt, de l'eau et du sel. Mélangez le contenu, puis rajoutez de la levure mélangée avec une poignée de farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-molle.

Laissez reposer la pâte couverte pendant 15 minutes. Pendant ce temps, faites fondre la margarine sans brûler, et écrasez le fromage.

Séparez la pâte en 6 morceaux. Ouvrez le premier le plus fin possible, versez l'huile fondue, ouvrez le deuxième et troisième morceaux de la même manière puis placez au dessus.

Coupez les côtés des pâtes pour former un carré, Mettez les bouts coupés, sur la surface de la pâte. Faites un rouleau pas trop serré.

Coupez en deux puis mettez dans une assiette, laissez attendre dans le réfrigérateur pendant 20 minutes. Faites la même chose pour les 3 autres morceaux de pâte.

Retirez la pâte du réfrigérateur, coupez avec deux doigts d'intervalle, pliez un côté, puis ouvrez avec les bouts de doigts.

Mettez du fromage dans la moitié de la pâte puis fermez comme un sac. Placez dans un plat de cuisson huilé, mettez du jaune d'oeuf puis laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés.

Servez tiède.

N-B; Vous pouvez remplacer la levure chimique par de la levure en poudre. De cette façon le repos de la pâte est d'une heure.