



Petit Pâté Aux Poireaux

Pırasalı Börek



1 œuf
1 tasse de lait
½ tasse d'eau
1 tasse d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de sel
Peut obtenir de farine
Pour l'étage intérieur;
1 paquet de margarine (250 g.)
Pour l'ouverture;
1 tasse d'amidon de blé
1 tasse de farine
Pour l'intérieur;
3 pièces poireaux minces
1 œuf
2 fromage blanc de la d'une boîte d'allumettes
3 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à café de pâte de tomate
3 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de sel

Préparez la pâte. Mettez dans un bol, un oeuf, de l'eau, du lait, de l'huile et du vinaigre. Mélangez puis rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-molle et qui ne colle pas aux mains.

Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20-25 minutes. Préparez l'intérieur. Hachez finement les blanches et vertes des poireaux. Mettez dans une petite casserole, 3 cuillère à soupe d'huile, puis rajoutez les poireaux. Fermez la casserole et laissez cuire à basse température pendant 20-25 minutes.

Quand les poireaux refroidissent légèrement, rajoutez du fromage blanc écrasé, du yaourt, un oeuf, de la pâte de tomate et du sel. Mélangez et laissez de côté.

Séparez la pâte en 24 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette à dessert. Mettez 4 morceaux l'un au dessus de l'autre puis mettez de l'huile entre chaque. Préparez 6 groupes de pâte.

Laissez attendre dans le congélateur pour que l'huile gèle sur la pâte. Puis ouvrez le premier groupe à la taille d'un plat de cuisson, sur une surface où il y a de l'amidon. Placez dans un plat.

Versez 2-3 cuillères à soupe de margarine dessus. Faites la même chose pour le deuxième groupe. Versez encore 2-3 cuillère à soupe de margarine. Faites la même chose pour le troisième groupe puis rajoutez le mélange de poireau.

Faites la même chose pour les pâtes qui reste puis versez la margarine qui reste et coupez en carré.

Placez le plat au four préchauffé à 195 degrés et laissez cuire juqu'à la grillade.

Servez 20 minutes plus tard, après la sortie du four.

N-B; Faire geler l'huile sur la pâte permet d'élargir la pâte.