



Petit Pâte Cigarette Au Four

Fırında Sigara Böreği



3 pâte à filo prêts
½ tasse d'huile végétale
Pour l'intérieur;
1 petit bloc de fromage blanc
Pour la surface ;
2 tasses de lait
1 œuf

- # Coupez chaque pâte en forme de plus. Puis coupez chaque morceaux en trois. (Chaque pâte à filo devient 12 morceaux)
- # Mettez de l'huile dans une assiette creux. Placez un morceau triangulaire sur la table. Mettez de l'huile avec une brosse, mettez le deuxième morceaux sur le premier. Mettez de l'huile dessus.
- # Mettez du fromage râpé sur la partie large des morceaux, fermez les côtés puis faites un rouleau.
- # Placez serrement dans un plat de cuisson huilé.
- # Rajoutez un œuf et du lait dans l'huile qui reste puis mélangez.
- # Versez le mélange sur les petits pâtés. Vous pouvez saupoudrer du sésame ou du cumin noir.
- # Laissez cuire les petits pâtés au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Si vous avez du temps, mettez les pâtés au réfrigérateur pendant 1 heure avant de mettre au four. Le pâté sera plus mou car il absorbera le lait.