



Petit Pâté A la Poêle

Tava Böreği



3 pâtes à filo prêts
1 tasse de thé d'huile végétale
1 tasse à thé de l'eau
2 tasse à thé de lait
1 œuf
Pour l'intérieur;
1 très petit bloc de fromage blanc
½ bouquet de persil

- # Mettez de l'huile dans un bol creux, de l'huile, du lait, de l'eau et un œuf. Mélangez le contenu.
- # Huilez une poêle ou une casserole légèrement profond. Placez une pâte à filo entièrement dans la poêle. Laissez dépasser les côtés.
- # Séparez le deuxième morceau en petit morceau. Étalez sur la pâte qui se trouve dans la poêle.
- # Versez le mélange sur les petit morceaux qui se trouve dans la poêle.
- # Saupoudrez du fromage râpé et du persil haché, puis séparez la dernière pâte en petit morceau et étalez sur le fromage.
- # Enfin versez le mélange qui reste, rappez les bouts de pâte qui dépassent. Mettez de l'huile puis fermez la poêle.
- # Réglez le four à basse température, placez le four, laissez cuire 20 minutes puis tournez le pâté à l'envers à l'aide d'une assiette puis laissez cuire l'autre face pendant 20 minutes.
- # Retirez du feu, laissez reposer pendant 1/2 heure et servez.

N-B; Il est conseillé d'utiliser de la pâte à filo un peu plus sec.