



Petit Paté De Filtre

Süzgeç Böreği



2 pâtes à filo prêts
2 œufs
Pour frire;
1 tasse d'huile végétale

- # Étalez la pâte à filo sur la table, mettez un œuf fouetté sur la pâte à l'aide d'une brosse.
- # Puis faites un rouleau jusqu'au milieu de la pâte à un doigt de largeur. Faites la même chose pour l'autre côté.
- # Faites monter les rouleaux qui se sont rassemblés au milieu, l'un au dessus de l'autre. Coupez à la largeur de deux doigts. Faites la même chose pour l'autre pâte.
- # Mettez les pâtés préparés, dans un filtre. Tenez au robinet pour mouiller les pâtés entièrement.
- # Laissez attendre pendant 5 minutes dans le filtre. Puis laissez griller dans l'huile chaude.
- # Servez chaud en compagnie de fromage et confiture.

N-B; Servez le pâté dès la cuisson, sinon ils risquent d'être durs.