



## Petit Pâté De Bras Aux Épinards

Ispanaklı Kol Böreği



1 tasse d'eau chaude  
2 cuillères à soupe de yaourt  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
Peut obtenir de farine  
Pour les étages intérieur:  
12 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Pour la garniture:  
1 bouquet d'épinards  
½ cuillère à café de sel  
1 tasse de fromage blanc écrasé

- # Mettez dans un bol, de l'eau tiède, de l'huile d'olive, du yaourt et du sel. Mélangez avec les bouts de doigt.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer la pâte pendant ½ heure.
- # Lavez et filtrez les épinards, hachez finement. Rajoutez du sel, mélangez puis rajoutez du fromage et continuez à mélanger.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée, au plus grand et mince possible.
- # Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Pliez un peu moins de la moitié puis mettez 1 cuillère d'huile.
- # Puis mettez le mélange d'épinards en longueur. Pliez les côtés, et faites un rouleau pas trop serré.
- # Pliez le rouleau en deux, puis roulez à l'intérieur.
- # Faites la même pour les 3 autres morceaux. Mettez les pâtés dans le plat de cuisson huilé. Mettez un peu d'huile sur les pâtés.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire environ ½ heure.

N-B; L'utilisation de l'huile d'olives est pour une recette saine. Vous pouvez remplacer par 125 gr. De margarine.