



## Petit Pâté Panini

Dürüm Böreği



3 pâtes à filo  
1 tasse de lait  
1 tasse d'huile végétale  
1 œuf  
Pour le mélange :  
300 gr de bœuf haché  
2 oignons moyens  
4 tomates  
3 morceaux de poivron vert  
½ cuillère à café de pâte de tomate  
8-10 brins de persil  
3 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 thé tasse d'eau  
1 cuillère à café de poivron noir  
1,5 cuillère à café de sel

- # Préparez l'intérieur. Râpez les tomates, hachez les oignon et les piments finement.
- # Prenez les ingrédients préparé, dans un bol creux. Rajoutez de la pâte de tomate, de l'huile, du sel, du poivron noir et de l'eau. Pétrissez le contenu
- # De l'autre côté, mélangez du lait, un œuf et de l'huile ensemble.
- # Mettez du papier huilé dans le plat de cuisson. Placez les pâtes selon le plat, en mettant du mélange de lait entre chaque étage.
- # Rajoutez le mélange sur la pâte.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 30-35 minutes.
- # A la sortie du four, faites un rouleau à l'aide du papier huilé.
- # Quand elle à refroidit entièrement, faites des tranches puis servez.

**N-B; Ce pâté est au goût du lahmacun. Cette recette est délicieuse et pratique.**