



Petit Pâté Aux Saucisses

Sosisli Yarma Börek



3 pâtes à filo prêts
1 tasse de yaourt
1/2 tasse d'huile
1 blanc d'œuf
Pour la garniture:
6 tranches de fromage cheddar
3 saucisses
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sésame

- # Mettez dans un bol creux, du lait, du blanc d'œuf et de l'huile puis mélangez.
- # Coupez les saucisses en long et en largeur en 4 morceaux. Coupez les fromage du milieu.
- # Étalez la première pâte sur la table. Étalez 1/3 du mélange de lait. Mettez la deuxième et troisième pâte l'un au dessus de l'autre en mouillant avec le mélange de lait.
- # Coupez la pâte en 12 morceaux égales.
- # Mettez sur la partie de la pâte, 1/2 tranche de fromage et 1/4 de saucisse. Faites un rouleau sans plier les côtés.
- # Placez les pâtés dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d'œuf dessus et saupoudrez du sésame. Coupez des côtés en laissant 1 cm. D' écart.
- # Mettez les pâtés au four à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; Il est conseillé de consommer chaud ou tiède, les pâtés qui contiennent du fromage cheddar.