



Petit Paté Cigarette Aux Carottes et Aux Four

Fırında Havuçlu Sigara Böreği



3 pâtes à filo
2 tasses de lait
½ tasse d'huile
1 œuf
Pour la garniture:
2 carottes moyennes
½ petit bloc de fromage blanc
8-10 brins de persil
Pour la garniture:
1 cuillère à soupe de sésame

- # Préparez l'intérieur ; Râpez les carottes, écrasez le fromage, hachez le persil finement. Mélangez le contenu.
- # Mettez les pâtes à filo l'un au dessus de l'autre. Coupez en 8 formes triangulaires.
- # Mélangez du lait, un œuf et de l'huile.
- # Mettez du mélange de lait sur la surface de la pâte.
- # Mettez du mélange de carottes sur la partie large des morceaux de pâtes. Fermez le côté droit puis le côtés gauche puis faites un rouleau. Trempez le bout dans l'eau puis collez.
- # Faites tous les pâtés de cette manière et placez dans un plat de cuisson huilé. Versez le mélange de lait dessus.
- # Saupoudrez du sésame dessus, et laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés.

N-B; Vous pouvez rajoutez une pomme de terre râpé et bouillie dans le mélange de carotte.