



## Muffin Pide

Pide Çöreği



1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 tasse à thé d'huile de tournesol  
½ tasse d'huile d'olive  
Eau 1 tasse de yaourt  
1 cuillère à café de sel  
5,5 tasses de farine  
1 sachet de levure chimique  
Pour le mélange ;  
9 tranches de salami  
2 pommes de terre bouillies  
1 piment vert  
½ cuillère à café de sel  
Pour plus ;  
1 jaune d'œuf

# Mettez dans un bol, un œuf, du blanc d'œuf, de l'huile d'olive, de l'huile et du yaourt. Mélangez avec une fourchette.

# Rajoutez la moitié de la farine, du sel et de la levure. Commencez à pétrir. Rajoutez la farine qui reste en pétrissant. Obtenez un farine qui ne colle pas aux mains.

# Couvrez la pâte, laissez reposer pendant 20 minutes. Préparez le mélange pendant ce temps. Coupez le salami finement, râpez les pommes de terre bouillies, hachez finement le piment, rajoutez ½ cuillère à café de sel. Mélangez l'ensemble.

# Prenez des morceaux de pâte de la taille d'un œuf. Ouvrez sur une surface farinée avec les bouts de doigts à la forme ovale, à la taille d'une assiette à dessert.

# Mettez du mélange préparé, puis rassemblez les bouts de la pâte. Pliez les côtés à l'intérieur.

# Placez tous les muffins dans un plat de cuisson. Mettez du jaune d'œuf.

# Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.

# Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez saupoudrer du fromage râpé sur les muffins.