Muffin Rouleau

Rulo Çörek

1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile d'olive
100 gr. De margarine
1 œuf
1 blanc d'œuf
5 tasses de farine
1 sachet de levure chimique
Pour l'intérieur ;
3 tasses de fromage râpé feta graisse
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de graines de sésame
1 cuillère à soupe de cumin noir

Pétrissez dans un bol, de l'huile d'olive, de la margarine, 1 œuf et 1 blanc d'œuf.
Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange pure. Rajoutez de la levure puis de la farine en pétrissant. Obtenez une pâte mi-molle.
Laissez reposer la pâte couvert pendant ½ heure puis séparez la pâte en deux.
Ouvrez le premier morceau à une épaisseur d'½ cm. Ouvrez en forme de rectangle.
Étalez la moitié du fromage râpé sur la surface de la pâte puis faites un rouleau. Mettez dans un plat huilé puis faites la même chose pour l'autre morceau.
Mettez du jaune d'œuf sur les rouleaux, puis saupoudrez du sésame et du cumin noir. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés.
A la sortie du four, laissez reposer un peu, puis faites des tranche à la largeur d'un doigt.

N-B; En raison de l'utilisation de fromage blanc gras, servez tiède ou chaud.