



Muffin Ucbucak

Üçbucak Böreği



3 pâtes à filo
2 oeufs
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
Pour l'intérieur :
1 bloc de fromage blanc (1/2 kg)

- # Mélangez les oeufs, le yaourt et l'huile.
- # Placez la première pâte, mettez du mélange d'huile puis placez la deuxième pâte.
- # Mettez de l'huile dessus puis saupoudrez la moitié du fromage.
- # Laissez la dernière pâte dessus. Mettez du mélange d'huile puis saupoudrez du fromage.
- # Pliez 4 doigts de droite et de gauche. Faites un rouleau pas trop serré en commençant du haut.
- # Roulez la partie bas puis rassemblez au milieu.
- # Coupez les rouleaux avec un couteau en forme triangulaire.
- # Placez les muffins dans n plat de cuisson huilé. Mettez le mélange d'huile qui reste sur la surface.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant ½ heure.
- # Servez tiède.

N-B; Si vou voulez du muffin plus croustillant, vous pouvez enlever de la quantité de yaourt.