



Gâteau Au Fromage Au Papier

Kağıtta Peynirli Kek



2 œufs
1,5 tasse à thé d'huile
1 tasse de yaourt
1 bloc de fromage blanc
1 sachet de levure chimique
8 - 10 brins de persil
2 tasses de farine
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 cuillère à café de cumin noir

- # Écrasez le fromage avec le bout de la fourchette. Hachez finement le persil et laissez de côté.
- # Mettez dans un bol creux, des œufs, du yaourt et de l'huile. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.
- # Rajoutez de la farine, de la levure, du fromage, du sel et du persil. Mélangez les ingrédients.
- # Placez le papier pour gâteau dans le plat sans huile. (16-18 pièces) Versez le mélange jusqu'à la moitié des papiers.
- # Saupoudrez du cumin noir dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 175 degrés jusqu'à qu'ils gonflent.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez rajouter selon votre volonté de l'aneth, du flocon de piment rouge, ou de la menthe sec ou haché finement.