



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Muffin Amer

Acı Çörek



- 1 bloc de fromage blanc légèrement gras
- 1 pomme de terre de taille moyenne
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 1 tasse de yaourt
- 2 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 sachet de levure chimique
- 1 blanc d'œuf
- 1/2 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour la surface ;
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

- # Râpez dans un bol de pétrissage, du fromage et une pomme de terre. Rajoutez de l'huile, du yaourt et du blanc d'œuf. Mélangez les ingrédients avec une cuillère. Puis rajoutez du flocon de piment rouge, de la farine, du sel et de la levure. Commencez à pétrir.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte obtenue, puis laissez reposer pendant 15-20 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'un œuf, arrondissez et placez dans un plat huilé.
- # Mettez sur les muffins, du mélange de jaune d'œuf avec du lait. Puis saupoudrez du sésame.
- # Placez le plat de muffin préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire. (25-30 minutes)
- # Servez tiède.

N-B; La pomme de terre qui se trouve dans le muffin permet de retarder la moisissure.