



## Muffin De Jardinier

Bahçivan Çöreği



1,5 tasse à thé d'huile  
2 tasse à thé de yaourt  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de carbonate  
1 cuillère à café de sel  
De la Farine tant que possible  
Pour l'intérieur;  
3 saucisses  
1 grosse pomme de terre bouillie  
1 tasse de thé feta  
7-8 brins de persil  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de mélange profond, du yaourt, un œuf, du blanc d'œuf et de l'huile. Mélangez jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Rajoutez du sel, de la farine en pétrissant et de la carbonate. Obtenez une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur pendant que la pâte se repose. Coupez finement les saucisses, râpez le fromage blanc et la pomme de terre, hachez le persil finement, rajoutez du sel puis mélangez.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, puis roulez. Puis ouvrez avec les bouts de doigt à la taille d'une assiette à thé.
- # Mettez sur la pâte, du mélange en longueur. Fermez de droite et de gauche.
- # Placez les muffins dans le plat de cuisson. Mettez du jaune d'œuf dessus, laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez augmenter le goût des muffin en rajoutant du cumin, du poivre noir et du poivre rouge.