



## 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 grasse  
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 pur. 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 tranches à la largeur d'un doigt.

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