



## Muffin de Pomme De Terre

Patatesli Ayçöreği



1,5 cuillère à café de levure sèche en poudre  
1 tasse à café d'eau chaude  
1 sucre en morceau  
2 tasse à café de lait chaud  
¼ de margarine  
½ tasse de thé d'huile  
1 œuf  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de sel  
3,5 à 4 tasses de farine  
Pour l'intérieur ;  
2 pommes de terre bouillies de taille moyenne  
2 fromage blanc de la taille de boîtes d'allumettes  
8 - 10 brins de persil  
1 pincée de sel  
Pour la surface ;  
1 jaune d'œuf

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, de la levure et du sucre en morceau. Mélangez l'ensemble. Laissez attendre couvert pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez du lait tiède, de l'huile, de la margarine, un œuf, un blanc d'œuf et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Puis rajoutez de la farine en tamisant. Faites une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez attendre la pâte couvert pendant 1 heure.
- # Prenez des morceaux de la taille d' ½ citron. Ouvrez avec un rouleau en ovale à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez sur la partie longue de la pâte, le mélange de pomme de terre, de fromage, du persil haché et du sel.
- # Roulez la pâte, approchez les deux bouts pour former un croissant lune.
- # Préparez tous les muffin de la même manière puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez attendre ½ dans le plat, puis mettez du jaune d'œuf dessus. Mettez au four préchauffé à 200 degrés.
- # Quand la surface des muffin sont cuits, retirez du four. Servez chaud ou tiède.

N-B; Si vous rajoutez une cuillère à thé de carbonate dans l'eau bouilli, la couleur des pommes de terre ne changeront pas.