



Muffin Triangulaire

Üçgen Çörek



2 cuillères à soupe de levure sèche
1 tasse à thé d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 tasse de yaourt
1 œuf
1,5 cuillère à café de sel
½ tasse d'huile de tournesol
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
1 petit fromage blanc
8 - 10 brins de persil
½ tasse d'huile de tournesol
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de cumin noir
1 œuf

Mettez dans un bol creux, de la levure, de l'eau tiède, du sucre granulé. Mélangez puis fermez la casserole. Laissez attendre pendant 10 minutes. Puis rajoutez du yaourt, un œuf, du sel et une quantité de farine. Commencez à pétrir.

Pétrissez un peu puis rajoutez de l'huile et de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains. Laissez reposer la pâte couverte pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, mélangez du fromage avec du persil haché pour préparer l'intérieur du muffin. A la fin du temps, prenez de la pâte, de morceaux de la taille d'un œuf puis arrondissez. Ouvrez les morceaux de pâtes sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert.

Mettez sur la surface de la pâte, un peu d'huile. Pliez les 4 côtés pour former une enveloppe.

Pressez légèrement dessus, puis mettez encore un peu d'huile. Mettez du mélange de fromage dans un coin de la pâte puis rassemblez l'autre bout dessus. Appuyez sur les bouts avec une fourchette.

Préparez tous les muffins de la même manière. Placez dans un plat de cuisson huilé. Laissez reposer la pâte couverte pendant ½ heure.

Mettez des œuf fouettés sur les muffins, puis saupoudrez du cumin noir. Laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés jusqu'à que la surface grille.

N-B; Vous pouvez rajouter du mahaleb dans le préparation de la pâte du muffin.