



Muffin Vide

Boş Çörek



1 tasse de yaourt
1 tasse de fromage blanc râpé
1,5 thé à tasse d'huile d'olive
5 - 6 brins de persil
5 - 6 branches aneth
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de poudre à pâte
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sésame

Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, de l'huile d'olive, un œuf, un blanc d'œuf et du fromage râpé. Mélangez l'ensemble.

Rajoutez du persil haché finement, de l'aneth, du sel, du flocon de piment rouge et de la poudre à pâte mélangé avec de la farine.

Rajoutez de la farine peu à peu pour obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer pendant 20 minutes de façon couvert.

A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'un œuf puis arrondissez. Ouvrez les morceaux avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé. Pliez comme un poça puis coupez du milieu.

Placez les muffins dans un plat de cuisson. Mettez du jaune d'œuf dessus, et saupoudrez du sésame.

Mettez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade puis servez chaud ou tiède.

N-B; Il est conseillée que le fromage mis dans le muffin, soit peu gras.