



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.