



Muffin De Verre A La Viande

Kıymalı Bardak Çöreği



1 sachet de levure instantanée
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 tasse de yaourt
1 œuf
1 blanc d'œuf
½ tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
De la Farine tant que possible
Pour la garniture :
250 gr. De viande de bœuf haché
1 oignon moyen
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, 2 poignées de farine, de la levure et du sucre. Mélangez sec. Rajoutez du yaourt fouetté, un œuf, du blanc d'œuf, de l'huile de tournesol et du sel. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte obtenue, laissez attendre pendant 1 heure dans un endroit tiède pour qu'elle gonfle. Préparez l'intérieur pendant ce temps.
- # Faites griller l'oignon sec avec de l'huile de tournesol. Rajoutez la viande haché, quand la viande absorbe son liquide, rajoutez du poivron noir, du flocon de piment rouge et du sel. Mélangez puis retirez du feu.
- # Séparez la pâte gonflé en 2 morceaux. Ouvrez le premier morceaux sur une surface farinée à la largeur d' ½ cm. Mettez 1 cuillère à café de mélange sur la pâte avec 1 doigt d'intervalle.
- # Mettez aussi dans la partie bas jusqu'à que la surface de la pâte soit remplie. Ouvrez l'autre morceau de la même manière puis fermez sur la pâte qui contient le mélange.
- # Appuyez sur les parties qui sont vide, pour faire sortir les parties qui contiennent le mélange. Coupez les bosses avec le bout d'une tasse de thé.
- # Ramassez les bouts qui dépassent puis refaite la même chose jusqu'à que la pâte soit finie. Placez les muffins dans un plat huilée.
- # Laissez attendre les muffins dans le plat pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, mettez du mélange de jaune d'œuf, de lait et de sucre dessus. Saupoudrez du cumin noir dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés et laissez cuire.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Le rajout du sucre sur le muffin permet de mieux faire griller les muffins.