



Muffin Nuris

Nuriş Çöreği



1,5 tasses de lait
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 paquet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour le mélange ;
2 tasses de fromage blanc râpé
10 - 12 brins de persil
3 - 4 branches aneth
2 cuillères à soupe de lait
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait

- # Mettez dans un bol creux, du lait, de l'huile de tournesol, du sel, du blanc d'œuf et un œuf. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez une quantité de farine et de levure. Puis rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte, puis laissez reposer pendant 20 minutes. Pendant ce temps, mélangez du fromage blanc avec du lait, du persil haché finement et de l'aneth.
- # Séparez la pâte en 16 morceaux. Arrondissez puis ouvrez avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de dessert.
- # Pliez la pâte de droite puis de gauche. Ensuite du haut puis du bas. Donnez la forme d'un carré.
- # Faites la même chose pour les autres morceaux puis placez dans un plat de cuisson huilé. Placez le mélange dessus puis appuyez légèrement.
- # Mettez du mélange de jaune d'œuf avec du lait. Laissez cuire au four à 185 degrés.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Le fromage utilisé ne doit pas être trop gras.