



Cantik

Cantik



1 cuillère à café de levure sèche
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 tasse de yaourt
3 cuillères à soupe d'huile végétale
½ cuillère à café de sel
3,5 tasses de farine
Pour l'intérieur;
2 pommes de terre moyennes
1 oignon moyen
150 gr. De viande haché
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
100 gr. De beurre

- # Mettez dans un bol, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Fermez puis rajoutez 10 minutes plus tard, du yaourt, de l'huile, de la farine et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Couvrez serrement le pâte obtenue. Laissez attendre au moins 45 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Faites bouillir les pommes de terre, épluchez, puis râpez. Rajoutez des oignons râpés, la viande haché et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille un peu plus grand que des noix. Ouvrez avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange au milieu de la pâte puis pliez de droite, de gauche, du dessus et de dessous.
- # Huilez un plat de cuisson d'environ 25 cm. De diamètre. Placez les cantik de façon à placer les parties pliées en dessous.
- # Laissez attendre les muffins à température ambiante pendant ½ heure. Puis versez du beurre fondu dessus.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire.
- # Servez chaud.

N-B; Ce Muffin appartient à Kirim.