



Muffin Aux Courgettes

Kabaklı Çörek



1 cuillère à café de levure sèche
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 tasse de lait chaud
1 blanc d'œuf
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
2 petites courgettes
1 tasse de fromage râpé
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
Pour ouvrir ;
2 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour plus ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sucre cristallisé

- # Mélangez de l'eau tiède avec de la levure et du sucre. Laissez attendre couvert pendant 10 minutes.
- # A la fin du temps, versez le mélange dans un bol de pétrissage. Rajoutez du lait tiède, du blanc d'œuf, de l'huile et du sel. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre à température ambiante pendant 45-50 minutes.
- # Préparez les ingrédients extérieur pendant ce temps. Râpez les courgettes, serrez le jus en trop. Rajoutez du fromage râpé et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
- # Prenez des morceaux du mélange à la taille d'un abricots. Trempez les doigts légèrement dans l'huile. Ouvrez les morceaux dans une surface farinée à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange au milieu de la pâte. Pliez comme un rouleau puis placez dans un plat de cuisson.
- # Après avoir préparée tous les muffins, attendez ½ heure avant de mettre au four.
- # Puis mettez sur les muffins, du mélange d'œuf et de sucre. Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés. Servez chaud ou tiède.

N-B; Le jus de courgette peut être utilisée pour les soupes.