



Fourchette

Çatal



1 tasse de yaourt
1,5 tasse de thé d'huile
1 cuillère à soupe de margarine
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café mahaleb
1 cuillère à café de sucre cristallisé
½ cuillère à café de sel
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de l'huile, de la margarine, 1 œuf, un blanc d'œuf et du yaourt. Mélangez l'ensemble avec une fourchette.
- # Rajoutez du mahaleb, du sucre, du sel, et de la poudre à pâte mélangé avec 1 poignée de farine. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte obtenue et laissez attendre pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis préparez des barres de 10 cm. De longueur. Mettez 2 barres côte à côte. Rassemblez les bouts, puis mettez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus, saupoudrez du cumin noir. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer avec de la levure. C'est un muffin qui est servi pendant les jours religieux.