



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Tuji Aux Olives

Zeytinli Tuji



1 sachet de levure instantanée
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 blanc d'œuf
2 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile végétale
3-3,5 tasse de farine
Pour l'intérieur ;
1 tasse d'olives noires
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à café de sucre cristallisé

Mélangez de façon sec, la moitié de la farine, la levure et le sucre.
Rajoutez du yaourt, de l'eau tiède, du sel, du blanc d'œuf et de l'huile. Commencez à pétrir.
Rajoutez la farine qui reste petit à petit en pétrissant puis faites une pâte mi-solide. Laissez reposer couvert pendant 45 minutes.
Préparez les ingrédients intérieur pendant ce temps. Nettoyez les noyaux des olives, puis hachez finement. Rajoutez des ails battues, de l'huile d'olive et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
Prenez des morceaux de la pâte, de la taille d'un abricots, ouvrez sur une surface farinée de forme ovale. Mettez du mélange au bout, coupez l'autre bout triangulairement puis faites un rouleaux.
Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé et laissez attendre dans le plat pendant 20 minutes.
A la fin du temps, mettez sur les muffins, du mélange de jaune d'œuf, de lait et de sucre. Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade.
Servez chaud ou froid.

N-B; Vous pouvez préparer le tuji avec du pâté d'olive.