



Muffin De Pomme De Terre Aux Oignons

Soğanlı Patates Çöreği



1,5 cuillère à café de levure sèche
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1,5 tasses d'eau chaude
2 pommes de terre bouillies
1 oignon moyen
10-15 persil
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
De la farine tant que possible

Faites fondre dans l'eau tiède, de la levure tiède et du sucre. Couvrez puis laissez attendre pendant 10 minutes.

Prenez le mélange dans un bol creux, rajoutez du sel, du flocon de piment rouge, ½ tasse d'eau tiède, de l'huile d'olive et de la farine rajoutée petit à petit. Faites une pâte qui ne colle pas aux mains.

Couvrez la pâte obtenue puis laissez reposer pendant 1,5-2 heures pour que la pâte gonfle.

A la fin du temps, rajoutez les pommes de terre râpées et les oignons hachés. Rajoutez un peu de farine pour régler l'état du mélange.

Prenez des morceaux du mélange de la taille d'une noix, arrondissez puis mettez dans un plat de cuisson. Laissez reposer 1 heure avant de mettre au four.

Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés. A la sortie du four, fermez le plat avec un autre plat, pour rendre les muffins plus mous. Laissez attendre un moment.

Servez tiède.

N-B; Les muffins qui contiennent des pommes de terre dans la pâte sont plus élastiques et peuvent se garder plus longtemps.