



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

## 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.