



Soleil du Septembre

Eylül Güneşi



1 tasse d'huile d'olive
1 œuf
1 blanc d'œuf
½ tasse de yaourt
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
2 morceaux de l'aubergine
2 gousses d'ail
½ tasse de fromage râpé blanc
1 poivron vert
Pour la surface;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin noir

Grillez les aubergines au four ou grill. Épluchez la peau pendant qu'ils sont chaud, hachez finement, mélangez avec du fromage râpé et du piment haché finement et des ails. Mettez au réfrigérateur.

Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, du blanc d'œuf, du yaourt, de l'huile d'olive, du sel, et de la carbonate mélangée avec une poignée de farine.

Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Prenez des morceaux de la pâte de la taille d'une noix. Ouvrez avec les bouts de doigts sur une surface farinée, à la taille d'une assiette de thé.

Mettez du mélange d'aubergine au milieu de la pâte, puis placez dessus, un morceaux de pâte ouvert de la même taille. Appuyez avec une fourchette sur les côtés de la pâte pour coller.

Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d'œuf et saupoudrez du cumin noir dessus.

Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

Servez chaud ou tiède.

N-B; Si vous n'utilisez pas les aubergines tout de suite après la grillade, après les avoir épluchés, vous pouvez les mélanger avec du jus de citron et les conserver au réfrigérateur.