



Muffin d'Eskisehir

Eskişehir Çöreği



1 boîte d'allumettes levure
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 tasse d'eau chaude
1 œuf
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture :
200 gr. De viande de bœuf haché
2 oignons moyens
1 poivron vert
1 tomate moyenne
3 cuillères à soupe d'huile végétale
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture :
1 œuf
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de yaourt
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans un bol creux, de la levure, de l'eau tiède et du sucre. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fonde. Rajoutez un œuf, du yaourt, de l'huile et du sel.
- # Mélangez les ingrédients jusqu'à que le mélange devienne lisse. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte obtenue. Laissez attendre à température ambiante pendant 1 heure. Préparez l'intérieur pendant ce temps.
- # Hachez les oignons finement, puis prenez dans une poêle. Rajoutez de l'huile et de l'eau. Laissez cuire à basse température jusqu'à qu'ils deviennent molles.
- # Rajoutez la viande hachée et du piment haché finement. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à qu'il absorbe son liquide. Rajoutez des tomates râpées, du poivron noir et du sel. Retirez du feu avant qu'il soit cuit complètement.
- # Prenez des morceaux de la pâte de la taille d'une noix. Ouvrez les morceaux avec les bouts de doigts à la taille du bout d'une tasse de thé.
- # Mettez du mélange au milieu de la pâte. Ramenez les côtés vers le milieu. Ramenez le bouts en trop en dessous.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé, puis laissez attendre à température ambiante pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, les muffins doivent se toucher. Mélangez l'œuf, l'huile et le yaourt ensemble puis mettez avec une cuillère sur les muffins. Saupoudrez enfin du sésame.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez préparer l'intérieur du muffin sans faire cuire, en bouillant légèrement avec de l'eau.