



## Muffin De Jardin Au Tahini

Tahinli Bahçe Çöreği



1,5 tasses de lait chaud  
2 cuillères à café de sucre granulé  
De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes  
1 tasse d'huile d'olive  
½ cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
6 cuillères à soupe de sucre granulé  
12 cuillères à soupe de tahini  
1,5 tasses de raisins secs  
1 tasse de noix grossièrement concassés  
Pour la surface :  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à soupe d'eau

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du sucre, de la levure et du lait tiède. Mélangez avec les bouts de doigts jusqu'à que la levure fonde.
- # Rajoutez de l'huile d'olive, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la pâte de la taille d'½ citron. Ouvrez à la longueur d'un écart de doigt et de 4 doigts de largeur.
- # Mettez sur la surface, du mélange de tahini avec du sucre. Puis saupoudrez environ 1 cuillère à café de raisin et 1 pincée de noix.
- # Faites un rouleau avec le rouleau en commençant par la partie la plus large, puis roulez sur elle même.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson de façon à placer les bouts en dessous.
- # Laissez reposer les muffins à température ambiante pendant 20 minutes. Puis mettez du mélange d'huile et d'eau.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés.
- # Servez tiède.

**N-B;** Ce muffin est croustillant à cause du tahini. En conservant dans une pochette plastique, vous pouvez consommer même après une semaine.