



Nokul A La Viande Hachée

Kıymalı Nokul



De la levure de la taille d'une boîte d'allumette
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
1,5 thé de tasse d'huile de tournesol
½ paquet de beurre ou de margarine
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
400 gr. de bœuf haché
2 oignons moyens
4 cuillère à soupe d'huile
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 jaune d'œuf

- # 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. Puis rajoutez du blanc d'œuf, du beurre, de l'huile de tournesol, du sel et de l'eau tiède.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains et qui soit mi-molle. Laissez reposer la pâte couverte pendant 1 heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Faites griller les oignons hachés finement dans l'huile jusqu'à qu'ils deviennent jaunes. Rajoutez la viande hachée et laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.
- # Rajoutez du sel puis retirez du feu. Laissez refroidir. (Vous pouvez rajouter du poivron noir selon votre volonté)
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée de forme carrée ou rectangulaire, à la largeur d'1/2 cm.
- # Étalez sur la pâte, 1/4 du mélange de viande puis faites un rouleau pas trop serré. Faites la même chose pour les autres morceaux.
- # Placez les 4 rouleaux dans un plat de cuisson. Laissez attendre à température ambiante pendant 20 minutes.
- # Puis mettez du jaune d'œuf et faites des traits avec 2 doigts d'intervalle.
- # Laissez cuire les muffins au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade.
- # Après 10 minutes de la sortie du four, coupez les muffins des endroits où il y a des traits puis servez.

N-B; Ce muffin est servi à Sinop pendant l'Aïd. Il y a la version qui se prépare avec du raisin sec et des noix.