



Muffin Cigarette

Sigara Çöreği



1 œuf
1 blanc d'œuf
1,5 tasses de yaourt
1,5 thé de tasse d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
1 petit moule à fromage blanc
10-12 persil
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, du blanc d'œuf, du yaourt et de l'huile de tournesol. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez du sel, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains.
- # Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 15 minutes. Préparez l'intérieur pendant ce temps, en mélangeant du fromage écrasé avec du persil haché.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette de service.
- # Mettez une cuillère à soupe d'huile sur chaque morceaux de pâte. Coupez en 8 morceaux triangulaire (32 Pièces au totale)
- # Mettez du mélange sur la partie large de la pâte, roulez sans pliez les côtés. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez du mélange de lait et d'œuf, puis saupoudrez du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 185 degrés laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Pour donner un goût différent aux muffins, vous pouvez rajouter du zeste de citron râpé.