



## Muffin Cerkez

Çerkez Çöreği



De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes  
2 tasses de lait  
3 cuillères à soupe de rempli de beurre  
3 cuillères à soupe de sucre granulé  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de sel  
6 tasses de farine  
Pour la surface ;  
1 jaune d'œuf

- # Prenez le lait dans une petite casserole. Rajoutez du beurre et du sucre puis placez à moyenne température. Faites chauffer jusqu'à que le beurre fond et retirez du four.
- # Quand le mélange de lait devient tiède, rajoutez de la levure. Mélangez avec les bouts de doigts pour que la levure fond complètement.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, la moitié de quantité de farine, rajoutez du blanc d'œuf, du sel et du mélange de lait.
- # Rajoutez la farine qui reste petit à petit pour former une pâte mi-molle. Laissez reposer la pâte couverte pendant au moins 1 heure.
- # A la fin du temps, prenez de la pâte, des morceaux de la taille d' ½ citron. Roulez pour former des barre de la taille de deux écarts de doigts.
- # Tenez un bout fixe, puis tournez l'autre bout en soi-même. Placez le bouts en dessous.
- # Placez les muffin dans un plat de cuisson, et laissez reposer pendant ½ heure.
- # Puis mettez du jaune d'œuf et laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Ce muffin traditionnelle est aussi appelé «Petit pâté Çerkez»