



Muffin Nal

Nal Çöreği



1 bol jusqu'à ce que la levure
1 cuillère à café de sucre cristallisé
Un demi-verre d'eau tiède
1 tasse de lait
1 œuf
1 blanc d'œuf
1,5 tasse à thé d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
5 tasses de farine
Pour l'intérieur ;
1 petit bouquet d'épinards
1 tasse de fromage lor
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 cuillère à café de sucre cristallisé
1 cuillère à soupe de sésame

- # Préparez l'intérieur en premier. Nettoyez les épinards, lavez puis coupez finement. Mettez dans une casserole qui contient 2 cuillères à soupe d'huile puis fermez la casserole.
- # Laissez cuire à très basse température pendant ½ heure sans ouvrir la casserole. Quand les épinards deviennent tiède, rajoutez le fromage lor et du sel. Laissez de côté.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, ½ tasse d'eau tiède, du sucre granulé et de la levure sèche. Mélangez puis laissez attendre 5 minutes.
- # Rajoutez du lait tiède, un œuf, un blanc d'œuf, de l'huile et du sel. Mélangez puis rajoutez de la farine petit à petit. Faites une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte obtenue. Laissez attendre pendant au moins une heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'une assiette. Coupez en 8 morceaux triangulaire comme dans la préparation des muffins cigarettes.
- # Mettez du mélange d'épinards sur la partie large du triangle. Faites un rouleau, puis rassemblez les deux bouts.
- # Mettez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Laissez reposer pendant ½ heure avant de faire cuire.
- # Puis mettez du mélange de jaune d'œuf, de sucre et de lait. Saupoudrez du sésame.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette aussi avec des bettes.