



Muffin De Plat A La Viande Hachée

Kıymalı Tepsi Çöreği



1 tasse d'huile végétale
2 tasses de yaourt
1 blanc d'œuf
1 paquet de levure chimique
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
300 gr. De viande hachée
1 gros oignon
1 tasse de petits pois en conserve
1 carotte moyenne
1 pomme de terre moyenne
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sel
½ cuillère à café de poivre noir
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à café de cumin noir

- # Préparez les ingrédients intérieur. Hachez finement les oignons puis laissez cuire dans l'huile. Rajoutez de la viande hachée puis les carottes coupés en petit carré. Laissez cuire environ 15 minutes.
- # Rajoutez de la pâte de tomate, des pommes de terre coupé en petit carré, du sel et du poivre noir. Laissez cuire 5 minutes à moyenne température puis rajoutez des petits pois. Retirez du four au bouts de 5-6 minutes.
- # Pour pétrir la pâte, mettez dans un bol de pétrissage creux, du yaourt, de l'huile et du blanc d'œuf. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte pas très solide, puis de la levure chimique et du sel.
- # Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes puis séparez en deux. Ouvrez le premier morceaux sur une surface farinée à la taille d'un plat de cuisson. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Étalez le mélange de viande hachée refroidis sur la pâte puis mettez l'autre morceaux par dessus. Appuyez sur les côtés, mettez du jaune d'œuf, et saupoudrez du sésame et du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade. Coupez le muffin en carré après 20 minutes de la sortie du four.

N-B; Vous pouvez préparer ce muffin avec des mélange de fromage, d'épinards, de pomme de terre, ou de courgette.