



Croissant Au Fromage

Kaşarlı Hilal Çörek



- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 4 cuillères à soupe de yaourt
- 2 tasses de fromage râpé
- 1.5 tasse à thé d'huile
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de sel
- Pour la surface :
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, un blanc d'œuf, du yaourt et de l'huile. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du fromage râpé, du flocon de piment rouge, de la carbonate mélangé avec de la farine, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle.
- # Laissez attendre la pâte couverte pendant 15 minutes.
- # Ouvrez sur une surface farinée à la largeur d'un cm. Coupez en rond avec une tasse puis recoupez le morceau du milieu.
- # Ramassez les pâtes qui restent de côté puis ouvrez et recommencez jusqu'à que la pâte soit finie.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf, et saupoudrez du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire les muffins.

N-B; Vous pouvez former les pâtes en forme de boule sans les ouvrir.