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 coté 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.