



Muffin Aux Lentilles

Mercimekli Çörek



Un demi-paquet de beurre
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
1 tasse de lentilles vertes
1 oignon moyen
Une demi-cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
5 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin

- # Mouillez les lentilles dès la veille avec de l'eau propre puis laissez bouillir avec la même eau jusqu'à qu'ils deviennent molles.
- # Laissez cuire les oignons finement haché dans l'huile, rajoutez les lentilles bouillis, du flocon de piment rouge, et du sel. Laissez cuire quelques minutes.
- # Préparez la pâte pendant que le mélange refroidit. Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, un blanc d'œuf, de l'eau et du beurre fondu. Mélangez l'ensemble avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la carbonate mélangé avec de la farine, du sel et de la farine jusqu'à obtenir un mélange mou. Pétrissez puis couvrez la pâte et laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 16 morceaux. Ouvrez chaque morceau avec un rouleau, à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez 1/16 du mélange au milieu du morceau de pâte. Pliez du haut, puis du bas, ensuite de la gauche et enfin de la droite.
- # Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez du jaune d'œuf dessus, puis saupoudrez du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; Ce muffin est préparé avec une pâte sans levure, ce qui signifie qu'elle moisira moins vite.