



## Muffin à l'Eau Facile

Kolay Su Böreği



3 œufs  
1 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour huiler :  
½ paquet de beurre  
1 tasse d'huile végétale  
Pour l'intérieur :  
½ bloc de fromage blanc  
8-10 brins de persil  
Pour la surface :  
4 tasses d'eau froide

- # Mettez dans un bol creux, des œufs et de l'eau puis mélangez. Rajoutez du vinaigre, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte dure.
- # Laissez attendre la pâte pendant 10 minutes. Écrasez le fromage pendant ce temps. Hachez le persil finement, faites fondre le beurre puis mélangez avec l'huile.
- # Séparez la pâte en 10 morceaux. Ouvrez la première pâte sur une surface farinée à la taille du plat de cuisson.
- # Placez dans le plat de cuisson huilé. Mettez du mélange d'huile sur la pâte.
- # Ouvrez la deuxième pâte un peu plus grand que le plat puis placez sur la première pâte en froissant.
- # Préparez la troisième, quatrième et cinquième pâte de la même manière en mettant de l'huile entre chaque.
- # Saupoudrez sur la cinquième pâte, du fromage sans huiler la pâte.
- # Faites la même chose pour les cinq dernières pâtes qui reste. Ouvrez la dernière pâte à la taille du plat de cuisson.
- # Mettez l'huile qui reste puis coupez en forme de carré.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Versez de l'eau froide dès la sortie du four, puis replacez au four à 170 degrés. Laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe l'eau.
- # Laissez reposer pendant ½ heure puis servez.

N-B; Pétrissez la pâte encore 2-3 minutes au moment où la pâte est prête.