



Muffins Au Riz

Pirinçli Börek



1 œuf
1 tasse de yaourt
1 tasse de café d'huile végétale
2 tasses de café l'eau
1 cuillère à café de sel
Pour l'intérieur :
1 oignon
100g hachée
1,5 tasse à thé de riz
1 tasse de pistaches
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de beurre
Pour la friture :
1,5 tasses d'huile végétale

Préparez la pâte en premier ; Mettez dans un bol, un œuf, du yaourt, de l'eau et de l'huile. Mélangez l'ensemble.

Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains et solide. Laissez reposer pendant ½ heure.

Préparez l'intérieur pendant ce temps. Rajoutez 2 tasses d'eau sur le riz, puis laissez cuire à basse température jusqu'à qu'il absorbe tout le liquide.

Laissez cuire l'oignon dans l'huile, rajoutez de la viande hachée et laissez cuire jusqu'à qu'il absorbe son liquide.

Rajoutez des pistaches, du sel et du poivron noir puis retirez du feu.

Prenez des morceaux de pâte de la taille d'½ citron. Ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une tasse de thé.

Mettez suffisamment de mélange sur la moitié puis fermez l'autre côté dessus.

Mettez de l'huile dans une poêle, quand l'huile chauffe, rajoutez les muffins et laissez cuire les deux faces.

Servez chaud.

N-B; Ce muffin appartient à Gaziantep. Vous pouvez rajouter aussi du hasper à l'intérieur.