



Muffin Enveloppé

Mektup Böreği



3 pâtes filo
1 tasse de lait
½ tasse d'huile végétale
Pour l'intérieur :
Demi fromage moisissure blanche
10-15 brins de persil
1 blanc d'œuf
Pour la surface :
1 jaune d'œuf

- # Mélangez le lait et l'huile dans un bol. Pour l'intérieur ; Écrasez le fromage, hachez le persil puis mélangez avec du blanc d' œuf.
- # Placez la première pâte, puis mettez du mélange de lait sur la surface de façon à mouiller.
- # Puis pliez des 4 côtés pour former un carré. Mettez encore un peu de mélange de lait sur la surface.
- # Mettez du mélange de fromage au milieu de chaque carré. Fermez les bouts au milieu comme une enveloppe. Puis pliez les triangles derrière de façon à voir l'intérieur.
- # Placez tous les muffins dans un plat de cuisson huilé, rajoutez le jaune d'œuf dans le mélange de lait, mélangez puis mettez sur les muffins.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez utiliser de l'eau au lieu du lait dans la préparation de ce muffin.