



Muffin Fionque

Fiyonk Böreği



12 pâte feuilletée carré
1 petit bouquet d'épinards
1 tasse d'huile végétale
1 tasse de fromage blanc concassé
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de sel
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sésame

- # Lavez les épinards. Hachez avec les tiges.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les épinards. Faites cuire à haute température jusqu'à qu'il perd sa couleur. Saupoudrez du sel et retirez du feu.
- # Quand les épinards refroidissent, rajoutez du fromage écrasé et du blanc d'oeuf puis mélangez.
- # Prenez le premier morceaux de pâte, élargissez avec les doigts sans déformer.
- # Mettez du mélange sur les deux côtés de façon à laissez le milieu vide. Mettez la deuxième pâte sur le premier.
- # Coupez les 4 côtés avec une roulette. Coupez le milieu vide en deux avec une roulette.
- # Rassemblez les morceaux de pâte pour obtenir une ligne. Pressez les muffins préparé du milieu à l'intérieur puis enveloppez la ligne au milieu.
- # Préparez tous les muffins de la même manière puis placez dans un plat de cuisson huilé. Mettez du jaune d'oeuf dessus puis saupoudrez du sésame.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Si vous ne voulez pas que les épinards laisse leur liquide, faites cuire à haute température.