



Muffin Indou

Hint Böreği



3 morceaux de pâte filo
Pour l'intérieur :
3 morceaux de pommes de terre bouillies
2 oignons
1 poivron rouge
1 tasse de petits pois en conserve
5 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poudre de curry
1 cuillère à café de cumin
½ cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
Pour huiler :
1 tasse d'huile végétale
Pour la surface :
1 œuf
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse de chapelure

Coupez les oignons en demi-cercle. Sortez les pépins des piments, coupez en 4 morceaux puis coupez finement.

Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons puis laissez cuire. Rajoutez du cumin et du curry pour que la couleur sorte dessus.

Rajoutez du piment et laissez cuire jusqu'au ramollissement. Rajoutez des pommes de terres bouillies et coupés en petit morceaux.

Rajoutez des petits pois, du poivre noir et du sel. Laissez cuire 5-6 minutes, retirez du four puis laissez refroidir.

Mettez les pâte l'un au dessus de l'autre, coupez en forme de plus, puis coupez en diagonale pour former 8 morceaux triangulaire.

Prenez le premier morceaux triangulaire, mettez un peu d'huile, mettez du mélange sur la partie large du morceau. Pliez de la droite puis de la gauche, et faites un rouleau. Prépérez tous les muffins de la même manière.

De l'autre côté, rajoutez des oeufs dans un bol creux. Mélangez puis rajoutez du lait et de l'huile.

Trempez les muffins dans le mélange, puis trempez dans la chapelure.

Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé puis laissez cuire à 180 degrés jusqu'à la grillade.

Servez tiède.

N-B; Il est important de faire peu bouillir les pommes de terre pour qu'elles perdent leur formes.