



Muffin En Barre Au Four

Fırında Çubuk Böreği



4 pâtes à filo
2 tasses de lait
1,5 thé de tasse d'huile de tournesol
1 œuf
Pour la garniture:
½ bloc de fromage blanc
10-15 brins de persil
Pour la surface :
1 œuf

- # Mélangez le lait, l'huile de tournesol et l'œuf. Écrasez le fromage puis mélangez avec le persil.
- # Placez la première pâte sur la table. Versez 4-5 cuillères à soupe de mélange de lait.
- # Puis coupez les parties arrondies des pâtes puis mettez sur la pâte pour donner une forme carré.
- # Mettez du mélange de fromage à côté en longueur puis faites un rouleau jusqu'à la moitié. Coupez la pâte quand il est à moitié.
- # Faites la même chose pour l'autre moitié. Coupez les rouleaux en 4 morceaux puis placez dans un plat de cuisson.
- # Faites la même chose pour les 3 derniers qui restent puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Rajoutez un œuf sur le mélange qui reste puis versez sur le muffin.
- # Laissez cuire le muffin au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Il faut utiliser de l'huile végétale pour que le muffin soit mou.