



Muffin De Pomme De Terre Aux Saucisses

Sosisli Patates Böreği



4 pommes de terre moyennes
3 œufs
1,5 tasse de thé d'huile
1 tasse de yaourt
1 tasse de farine
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de farine
Pour l'intérieur :
2 saucisses
1 tasse de parmesan râpé

- # Épluchez les pommes de terre, puis coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs, du yaourt et de l'huile.
- # Rajoutez de la farine, du sel et de la levure puis mélangez pour obtenir un mélange pure.
- # Puis rajoutez des pommes de terre coupés en petit morceaux.
- # Huilez un plat de cuisson carré, puis versez la moitié du mélange de pomme de terre.
- # Saupoudrez des saucisses coupés finement et du fromage râpé. Rajoutez le mélange de pomme de terre qui reste.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Après 10 minutes de la sortie, coupez en carré puis servez.

N-B; Vous pouvez rajouter de la couleur dans cette recette, en rajoutant du poivron rouge.