



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Muffin De Mille-Feuilles Au Sucuk

Sucuklu Milföy Böreği



8 pâtes de mille-feuilles carré
Pour l'intérieur :
1 tasse de sucuk hachée finement
1 tasse de fromage râpé sourcils
1 poivron rouge haché finement
1 blanc d'œuf
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de sésame

- # Ouvrez les morceaux de pâte sur une surface farinée pour agrandir.
- # Mettez du mélange d'intérieur au côté en longueur puis faites un rouleau pas trop serrée.
- # Coupez le rouleau du milieu. Faites la même chose pour les autres pâtes.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez du jaune d'oeuf dessus puis saupoudrez de la sésame.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade.

N-B ; Ouvrez le four au moment de la préparation des muffins pour chauffer.