



Muffin De Citrouille

Balkabağı Böreği



4 morceaux de pâte
1 tasse de lait
½ tasse d'huile d'olive
1 blanc d'œuf
Pour l'intérieur :
1 kg de citrouille
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de noix
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Pour la surface:
1 jaune d'œuf

- # Préparez les ingrédients intérieure. Épluchez les citrouilles, puis râpez avec la grosse partie de la râpe.
- # Rajoutez 2 sucres puis de l'huile d'olive. Fermez la casserole puis laissez cuire à basse température de façon contrôlé.
- # Quand elle a refroidie complètement, rajoutez les noix concassées grossièrement puis mélangez.
- # Placez les pâtes l'un au dessus de l'autre. Coupez en forme de plus. (Vous obtiendrez 16 morceaux)
- # Rajoutez sur la surface de la pâte, 1-2 cuillère à soupe de mélange composé de lait, de l'huile d'olive et de blanc d'œuf. Étalez avec une brosse.
- # Placez du mélange sur le côté large de la pâte. Faites un rouleau, puis tournez sur elle même.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Rajoutez du jaune d'œuf dans la sauce de lait. Mettez sur les muffins.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette appartient à la Région de Zonguldak.