



Muffin Pliable

Katlama Börek



3 tasses d'eau chaude
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'étagé :
150 gr. de beurre
150 gr. de margarine
Pour l'intérieur :
1 fromage blanc de moule
1 bouquet de persil
1 blanc d'œuf
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède, de l'huile et du sel. Mélangez.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne collent plus aux mains. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.
- # Pendant ce temps, mélangez du persil haché, du fromage écrasé et du blanc d'œuf.
- # Séparez la pâte en 20 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez de l'huile fondu sur la surface, puis pliez de droite et de gauche, ensuite du bas et du haut.
- # Préparez toutes les pâtes de la même manière. Placez dans un plat puis placez au congélateur pendant 15 minutes.
- # Retirez du congélateur, ouvrez avec un rouleau, faites la même trois fois de suite.
- # A la fin du dernier ouvrage, mettez du mélange au milieu puis pliez de la même manière.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé, puis mettez du mélange de lait et de jaune d'œuf.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B ; Vous pouvez saupoudrer du sésame, du cumin noir selon votre volonté.