



Muffin Pide

Pide Böreği



4 morceaux de pâte
1,5 tasses de lait
1 tasse d'huile végétale
1 œuf
Pour l'intérieur :
1 une moule de fromage blanc
½ bouquet de persil
1 blanc d'œuf
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait

- # Mettez les pâtes l'un au dessus de l'autre. Coupez triangulairement en 8 morceaux comme pour les muffins cigarette. (32 morceaux triangulaire)
- # Mélangez le lait, l'huile et l'œuf. Écrasez le fromage dans un autre bol. Mélangez avec du persil haché et du blanc d'œuf.
- # Prenez le premier triangle. Mettez du mélange de lait, puis placez le deuxième triangle à l'envers puis mettez du mélange de lait.
- # Mettez 1 cuillère à soupe de mélange de fromage sur la pâte qui ressemble à un carré.
- # Faites un rouleau des deux côtés et rassemblez vers le fromage. Serrez les bouts pour rassembler.
- # Placez les muffins dans le plat de cuisson qui contient du papier huilé. Versez le mélange de lait qui reste sur les muffins. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez faire attendre ce muffin au réfrigérateur la veille, puis le préparer le lendemain.