



## Petit Pâté Au Miel

Ballı Çörek



1 levure de la taille d'une boîte d'allumettes  
3 cuillères à café de sucre granulé  
1 tasse d'eau chaude  
1 tasse de yaourt  
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol  
1 œuf  
1 pincée de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur :  
1 tasse de miel  
1 tasse de noix concassées  
Pour la surface ;  
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

- # Faites fondre l'eau, le sucre et la levure en mélangeant dans un bol creux.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile et des œufs. Mélangez jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte molle qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte obtenue puis laissez reposer dans un endroit tiède.
- # A la fin du temps, partagez la pâte en 20 morceaux puis arrondissez.
- # Ouvrez chaque pâte sur une surface farinée, de façon ovale à la taille d'une assiette de thé.
- # Versez 1-2 cuillère à café de miel sur la surface puis saupoudrez une pincée de noix.
- # Faites un rouleau puis enroulez en soi même comme un muffin rose.
- # Placez les petits pâté dans un plat de cuisson huilé en laissant des espaces. Laissez reposer pendant 20 minutes avant de mettre au four.
- # Puis mettez de l'huile sur la surface des petits pâté à l'aide d'une brosse.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à qu'ils grillent.
- # Servez tiède.

N-B ; Vous pouvez saupoudrer du sucre en poudre sur les petits pâté dès la sortie du four.