



## Muffin Kaytaz

Kaytaz Böreği



- 1 sachet de levure rapide
- 1 tasse d'eau chaude
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 tasse de ayran
- 1/4 tasse d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sel
- De la farine tant que possible
- Pour huiler ;
- 1/2 paquet de margarine
- Pour l'intérieur ;
- 250 grammes de graisse moyenne agneau hachée
- 1 oignon moyen
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à café de sel
- 1 tasse d'eau

- # Mélangez de l'eau tiède, de la levure et du sucre pour pétrir la pâte. Rajoutez du ayran, de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Couvrez la pâte puis laissez attendre pendant 1 heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Coupez les oignons finement, puis mélangez avec du sel.
- # Rajoutez de la viande hachée, de la pâte de tomate et de l'eau puis mélangez.
- # Séparez la pâte en 15 morceaux. Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez du beurre fondu sur la surface de la pâte. Pliez du haut et du bas, remettez de la margarine, fermez de la droite, mettez de la margarine et fermez de la gauche. Obtenez une pâte carrée.
- # Préparez toutes les pâtes de la même manière. Laissez attendre pendant 10 minutes pour solidifier la margarine.
- # A la fin du temps, faites aggrandir la pâte avec un rouleau, puis placez dans un plat huilé.
- # Mettez la margarine qui reste sur les muffins puis rajoutez le mélange à la viande et pressez.
- # Faites cuire le plat au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à qu'ils grillent.
- # Servez tiède ou chaud.

N-B; Ce muffin est préparée vers la région de Hatay et dans les régions de l'Est.