



## Muffin Barre

Çubuk Böreği



6 pâtes prête  
2 tasses de lait  
1 tasse d'huile de tournesol  
2 œufs  
Pour l'intérieur :  
1 petit fromage de moisissure blanche  
½ bouquet de persil

- # Séparez le jaune d'un œuf. Mélangez dans un bol creux, un œuf, un blanc d'œuf, du lait et de l'huile.
- # Mettez la pâte sur la table, puis versez 4-5 cuillères du mélange d'œuf et étalez sur la surface.
- # Pliez les côtés arrondies des pâtes puis obtenez un carré. Remettez du mélange de lait.
- # Mettez du fromage au persil en longueur sur les côtés des pâtes. Mettez dans la partie en face de la même manière.
- # Faites un rouleau des deux côtés. Rassemblez les rouleaux au milieu.
- # Placez le muffin de cette manière, dans un plat de cuisson huilé. Préparez les 5 pâtes de la même manière puis placez dans le plat de cuisson.
- # Rajoutez le jaune d'œuf dans le mélange de lait, mélangez puis versez sur les muffins.
- # Coupez les muffins avec 4 doigts de largeur.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

**N-B; Vous pouvez remplacer le lait par du ayran pendant la préparation.**