



## Muffin De Yozgat

Yozgat Böreği



3 morceaux de pâte  
1 petit bouquet d'épinards  
8-10 tranches de bacon (environ 100 grammes)  
1 oignon  
1 œuf  
1 cuillère à café de poivre noir moulu  
1 tasse d'huile végétale  
Du sel  
Pour huilez :  
1 tasse d'huile de tournesol  
Pour la surface :  
1 tasse d'huile végétale

- # Faites cuire le mélange en premier pour la préparation du muffin. Faites cuire l'oignon dans l'huile.
- # Rajoutez les épinards hachés finement avec leur tiges. Faites cuire à basse température pendant 10 minutes.
- # Puis rajoutez du bacon haché finement. Tournez quelques fois puis retirez du feu.
- # Rajoutez ½ heure plus tard, un oeuf puis mélangez.
- # Placez les pâte l'un au dessus de l'autre. Coupez en forme de plus puis de la même façon en diagonale pour obtenir 8 morceaux triangulaire pour chaque pâte.
- # Prenez le premier morceau trirangulaire, mettez sur la table puis rajoutez de l'huile. Placez le deuxième triangle dessus. Placez du mélange sur la partie large. Fermez de droite et de gauche puis faites un rouleau.
- # Faites les muffins de la même façon puis placez dans un plat de cuisson huilé. Versez de l'huile dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud ou froid.

**N-B;** Ce muffin de prépare dans la région en grillant. Il est conseillé de faire cuire au four pour qu'elle soit plus saine.