



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Muffin Cassage

Kırma Börek



3 morceaux de pâte
la moitié du fromage blanc de moule
1 tasse de lait
1 œuf
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de sésame

- # Huilez le plat. Arrachez la pâte à filo du milieu puis froissez à moitié. Placez dans le plat côte à côte.
- # Mélangez le lait, l'œuf et l'huile. Versez la moitié dans la pâte. Saupoudrez du fromage écrasé. Versez le mélange de lait qui reste.
- # Pressez légèrement sur le muffin. Saupoudrez enfin du sésame.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Coupez en carré puis servez.

N-B; Vous n'utiliserait pas de gras dans la préparation.