



Muffin De Lavache

Lavaş Böreği



12 pâte de lavache
Pour l'intérieur ;
1 tasse de fromage cheddar râpé
1,5 tasses de fromage blanc râpé
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
10-15 brins de persil
Pour mouiller ;
1 tasse de lait
1 œuf
½ paquet de beurre (environ 125 grammes)
1 cuillère à café de sel

- # Faites fondre le beurre à basse température puis laissez refroidir. Pour l'intérieur, mélangez du persil haché, du fromage râpé et du flocon de piment rouge.
- # Mélangez dans un bol, un oeuf, du lait, du sel et la moitié du beurre fondu.
- # Prenez deux pâtes puis mouillez avec le mélange. Mettez du mélange puis fermez l'autre pâte dessus. Appuyez sur les côtés.
- # Vous obtiendrez 6 muffins de cette façon. Huilez la poêle avec le beurre qui reste. Faites cuire les muffins avec les deux faces.
- # Coupez triangulairement au moment du service.

N-B; La pâte de lavache est une pâte solide. Il est conseillé de faire attendre environ 10 minutes pour qu'elle absorbe le mélange et qu'il soit très dur.