Muffin à Trois Couleur

Üç Renkli Börek

1,5 tasse de lait
1 œuf
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible (jusqu'à 2,5-3 tasses)
Pour huiler ;
1,5 tasse de thé d'huile
Pour l'intérieur ;
2 carottes moyennes
15-20 tranches de bacon
½ bouquet d'épinards (450-500 grammes)
Du Sel
Pour la surface ;
1 œuf
1 cuillère à soupe de sésame

Mettez dans un bol de pétrissage, du lait, de l'huile et du sel. Mélangez l'ensemble. Rajoutez de la farine pour obtenir une pâte quine colle pas aux mains.
Laissez reposer la pâte qui est un peu plus solide, pendant ½ heure.
Laissez les épinards coupés et lavés dans une casserole. Rajoutez très peu de sel puis fermez la casserole. Faites cuire à très basse température.
Râpez les carottes puis mélangez avec du sel. Sortez les épinards cuits dans un filtre pour filtrer l'eau en trop.
Séparez la pâte en trois morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface fariné le plus fin possible.
Mettez 2-3 cuillères d'huile sur la première pâte puis étalez le mélange de carotte. Placez la deuxième pâte, mettez de l'huile puis saupoudrez du bacon en morceaux. Placez la troisième pâte puis mettez de l'huile et étalez l'épinard.
Coupez les parties rondes de la pâte pour donner la forme carré. Placez les morceaux coupés sur la surface. Faites un rouleau pas trop serré.
Coupez le rouleau en deux puis mettez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez un oeuf fouetté et saupoudrez du sésame. Faites des coupure de la largeur de 2 doigts.
Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
Faites des tranches puis servez un moement après la sortie du four.

N-B; Si vous faites attendre les pâtes pendant 5-10 minutes, les pâtes ne colleront pas.