



## Muffin Rayée

Çizik Börek



1 tasse d'eau chaude  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour huiler :  
1 tasse d'huile d'olive  
1 œuf  
1 tasse d'eau  
Pour l'intérieur :  
La moitié du fromage de moisissure blanche

- # Pétrissez la pâte ; Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du jus de citron et du sel. Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte ferme.
- # Couvrez puis laissez reposer la pâte pendant 1 heure.
- # Séparez la pâte en deux. Ouvrez chaque pâte sur une surface farinée le plus fin possible. Laissez attendre environ 5 minutes pour faire sécher.
- # Mélangez pendant ce temps, de l'eau et de l'huile d'olive. Mettez 1/3 du mélange sur la pâte.
- # Coupez la pâte du milieu. Mettez du fromage sur les côtés de parties coupés.
- # Coupez les parties arrondies des pâtes pour former un carré. Laissez les parties coupés sur la pâte.
- # Commencez à rouler par les parties au fromage, roulez à la largeur de 4 doigts pour obtenir un rouleau plat.
- # Faites l'autre pâte de la même façon pour obtenir 4 rouleaux plats.
- # Coupez les rouleaux à la largeur de 4 doigts. Faites des rayures en diagonale avec un centimètre d'intervalles.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé. Mettez le mélange d'huile d'olive qui reste.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Vous pouvez remplacer le citron par du vinaigre.