



Muffin Du Four

Fırın Böreği



1 sachet de levure rapidement
1 tasse d'huile de tournesol
3 tasses de lait chaud
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture:
1 petit bloc de fromage blanc (environ 400 gr.)
10-15 brins de persil
Pour la surface;
1 œuf
1 cuillère à soupe de sésame

- # Préparez la pâte en premier ; Mélangez dans un bol de mélange, de la levure, du lait tiède, du sel et de l'huile de tournesol. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 1 heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Hachez le persil, écrasez le fromage et mélangez.
- # Mélangez la pâte reposée. Huilez le plat avec beaucoup d'huile.
- # Placez la pâte au milieu du plat, ouvrez avec les doigts huilé dans le plat.
- # Placez le mélange d'huile sur la surface.
- # Pliez la pâte comme une enveloppe. Reouvrez la pâte de cette façon avec les bouts de doigts.
- # Mettez des oeufs fouettés sur la surface puis saupoudrez du sésame. Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Coupez en forme de carré après 10 minutes de la sortie du four puis servez.

N-B; Ce muffin est préparé à midi par les femmes qui travaillent dans la terre avec toutes sortes de mélange.