



Muffin d'Oeuf

Yumurta Böreği



4 morceaux de pâte
3 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de lait
½ verre d'eau
Pour l'intérieur ;
1 botte d'épinards
6 œufs
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel

- # Faites fondre le beurre, huilez le plat de cuisson avec une petite quantité de cette huile.
- # Mélangez le beurre, le lait et de l'eau dans un bol. Hachez les épinards puis mélangez avec du sel.
- # Placez la première pâte dans le plat en froissant. Mettez du mélange d'eau. Trempez la deuxième pâte dans le mélange d'eau puis placez sur la première pâte.
- # Étalez les épinards sur la pâte, saupoudrez du poivre noir du flocon de piment rouge.
- # Ouvrez 6 nids dans les épinards. Placez un oeuf dans chaque nid.
- # Placez la troisième pâte sans détériorer la forme des oeufs.
- # Coupez la quatrième pâte selon la forme du plat puis laissez de côté. Placez les morceaux de pâte en trop, dans le plat.
- # Laissez la dernière pâte tout au dessus. Mettez le mélange qui reste sur la surface du muffin.
- # Coupez en 6 morceaux carré de façon à laisser les oeufs au milieu de chaque.
- # Placez le muffin au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine Ottomane. Vous pouvez saupoudrer de l'aneth selon votre volonté.