



Muffin Au Katmer

Katmerli Börek



2 pâtes feuilletés
2 œufs
Pour l'intérieur :
½ bloc de fromage blanc
Pour la surface :
1 cuillère à soupe de margarine
1 tasse d'huile d'olive

- # Faites fondre la margarine puis mélangez avec de l'huile d'olive. Huilez le plat de cuisson avec une partie de cet huile.
- # Étalez la première pâte puis mettez un oeuf fouettés.
- # Donnez la forme carré à la pâte en pliant de droite et de gauche, puis du haut et du bas.
- # Mettez un peu du mélange d'huile puis rajoutez la moitié du fromage écrasé.
- # Coupez en 16 morceaux carré. Faites un rouleau en commençant par le coin puis placez dans le plat.
- # Préparez la deuxième pâte de la même manière. Mettez l'huile qui reste sur les muffins.
- # Faites griller les muffins au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la couleur or.
- # Servez tiède.

N-B; Le muffin doit être cuit dans un four bien chaud pour obtenir le goût de grillade.