



Muffin Carré

Kare Börek



3 pâtes à filo
Pour l'intérieur :
150 gr. De viande hachée
1 tasse de boulgour
1 oignon
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse de noix
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 tasse d'eau
Pour couvrir :
3 œufs
1,5 tasses de farine de maïs
Pour la friture :
2 tasses d'huile végétale

Préparez l'intérieur en premier ; Hachez l'oignon finement puis faite cuire dans l'huile. Rajoutez de la viande haché, puis faites cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.

Rajoutez le boulgour. Tournez quelques fois puis rajoutez du sel, du poivron noir et de l'eau. Fermez la casserole.

Laissez reposer le mélange pendant ½ heure puis rajoutez des noix et mélangez.

Placez les pâtes l'un au dessus de l'autre. Coupez en forme de plus. Puis coupez les triangles obtenue en trois morceaux.

Placez 1 cuillère à café de mélange sur la partie large des triangles. Fermez la pâte de droite et de gauche. Pliez à la largeur de deux doigts. Roulez de façon qu'il soit carré en pressant dessus. Collez le bout avec un peu d'eau.

Mélangez les oeufs avec un peu de sel. Trempez les muffins dans l'oeuf puis dans la farine de maïs. Faites cuire dans l'huile chaud jusqu'à qu'ils deviennent couleur or.

Servez chaud.

N-B; Si vous voulez que les muffins soient plus rouge, rajoutez 1 cuillère à café de poivre rouge doux dans la farine.