



## 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.