



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Saçaklı Paçanga

Saçaklı Paçanga



½ kg de kadayif
Pour la sauce :
1 grande tasse de thé d'huile
1 tasse de ayran foncé
1 blanc d'œuf
Pour l'intérieur :
12 tranches de bacon
2 tomates dures
3 morceaux de poivron vert
1 tasse fraîchement râpé fromage parmesan
1 cuillère à café de sel
Pour la garniture:
1 jaune d'œuf

- # Préparez l'intérieur ; Coupez le bacon en petit morceaux. Épluchez les tomates puis coupez finement. Sortez les pépins des piments puis coupez finement. Rajoutez du fromage puis mélangez.
- # Rajoutez sur le kadayif, de l'huile, du blanc d'œuf, et du ayran petit à petit. Faites absorber les ingrédients sans racourcir les fils du kadayif.
- # Prenez une quantité de kadayif, ouvrez comme une paume, mettez du mélange sur le côté puis faites un rouleau serré.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé. Mélangez le jaune d'œuf avec cuillères à soupe d'eau. Mettez sur les muffins.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez faire cuire ce muffin, en trempant dans l'œuf fouetté.