



Muffin De Soleil

Güneş Böreği



1 sachet de levure rapidement
1 cuillère à café de sucre de
1 tasse de lait chaud
2 cuillères à soupe de yogourt
1 tasse d'huile végétale
1 œuf
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la garniture:
Demi mourir fromage blanc gras (250 gr)
10-15 brins de persil
Pour l'intérieur :
1 œuf
1 cuillère à café de sésame
1 cuillère à café de cumin

- # Mélangez dans un bol, du lait tiède, du sucre, un oeuf, de l'huile et de la levure mélangé avec de la farine.
- # Rajoutez du selet de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Fermez la pâte, puis laissez attendre pendant 45 minutes.
- # Pour l'intérieur ; Écrasez le fromage puis mélangez avec du persil haché.
- # Ouvrez la pâte avec un rouleau, à la taille d'un petit plat.
- # Saupoudrez du mélange sur la surface de la pâte.
- # Mettez le muffin dans plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez un oeuf fouetté, saupoudrez du sésame et du cumin noir.
- # Faites des petites coupure sur la surface.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 25 minutes.
- # Coupez des endroit ou il y a des coupure, lors du service.

N-B; Si le fromage utilisé n'est pas gras, vous pouvez mettre de l'huile sur la surface de la pâte lors de l'ouvrage.