



Muffin Au Pavot

Haşhaşlı Börek



3 morceaux de pâte
4 cuillères à soupe de beurre de pavot
1 grande tasse de thé d'huile
Pour l'intérieur:
1 tasse de lentilles vertes
1 tasse d'huile végétale
2 oignons
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
1 œuf

- # Mouillez les lentilles vertes dès la veille. Faites bouillir le lendemain, dans une cocotte-minutes pendant 10 minutes.
- # Mettez de l'huile dans une autre poêle. Placez à moyenne température. Rajoutez les oignons coupés finement puis laissez cuire.
- # Filtrez l'eau des lentilles puis rassemblez avec les oignons cuits. Rajoutez du cumin, du sel et du poivron noir puis mélangez.
- # Mélangez le beurre et l'huile.
- # Placez la première pâte sur la table, mettez 1/3 du mélange de pavot sur la surface.
- # Coupez en 8 morceaux triangulaires.
- # Mettez du mélange de lentille sur la partie large. Pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau. Faites la même chose pour les ingrédients qui reste.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé, puis mettez des oeufs fouettés.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant ½ heure.
- # Servez tiède.

N-B; Le cumin rajouté dans les lentilles, permet d'éviter le gaz d'intestin.