



Muffin De Lune

Ay Böreği



1 paquet de levure rapide
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de Sucre
2 cuillères à café de sel
De la farine tant que possible
Pour huiler :
½ paquet de beurre
Pour l'intérieur :
250 gr. de viande de bœuf haché
1 oignon
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 œuf

- # Mettez dans un bol de mélange, de l'eau, du sucre et du sel. Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte solide.
- # Couvrez la surface de la pâte. Laissez reposer dans dans une température ambiante pendant 45 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps ; Coupez les oignons finement puis laissez cuire dans l'huile. Rajoutez de la viande haché puis laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe sont liquide.
- # Saupoudrez du sel et du poivron noir. Retirez du feu puis laissez refroidir.
- # Séparez la pâte reposé en 5 morceaux. Ouvrez chaque pâte sur une surface farinée, le plus fin possible.
- # Mettez quelques cuillère de beurre sur la surface de la pâte. Faites un rouleau pas trop serré. Laissez de côté.
- # Préparez les autres pâtes de la même manière.
- # Prenez le premier rouleau, coupez à la largeur de 4 doigts. Faites des torades du haut et du bas puis aplatissez.
- # Puis ouvrez avec les bouts de doigts à la taille d'une assiette de thé. Mettez du mélange sur les côtés, puis fermez comme un pogaça. Faites un dos léger pour former une lune.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mélangez l'oeuf et l'huile qui reste puis mettez sur les muffins.
- # Placez le plat de cuisson au four préchauffé à 180 degrés pendant 25-30 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Ce muffin est d'origine d'Ankara qui est en phase de disparition.