



Muffin Croustillant

Çıtır Börek



4 morceaux de pâte
3 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de fécule
Pour l'intérieur:
4 pommes de terre moyennes
4 oignons verts
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
1 œuf

- # Faites bouillir les pommes de terre, épluchez la peau puis râpez. Rajoutez des oignons hachés finement, du flocon de piment rouge, du sel et de l'huile. Mélangez l'ensemble.
- # Faites fondre le beurre sans brûler. Mélangez la farine et le fécule.
- # Placez la première pâte sur la table. Versez du beurre sur la surface puis étalez. Saupoudrez le mélange de farine et d'amidon.
- # Pliez la pâte du milieu. Mettez $\frac{1}{4}$ du mélange de pomme de terre en longueur sur la partie pliée puis faites un rouleau.
- # Puis coupez le rouleau à 3 doigts de largeur. Préparez les ingrédients qui restent, de la même manière.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez des oeufs fouettés sur la surface. Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 25 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Le mélange de farine et d'amidon permet d'obtenir un goût maison.