



Muffin De Lait Naturel

Sade Süt Böreği



5 œufs
2 tasses de lait
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
3 tasses de farine
Pour lubrifier:
1 complet à soupe de beurre

- # Mélangez dans un bol, des oeufs et du sucre granulé.
- # Rajoutez de la farine et de la carbonate. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez enfin du lait, puis mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- # Huilez un plat de cuisson capable de résister à haute température.
- # Placez au four tiède à 170 degrés puis laissez cuire pendant 35 minutes.
- # Coupez en forme de carré après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Ce plat appartient à la Cuisine ottomane.