



Muffin Mélangé

Kırışık Börek



2 œufs
1 tasse de lait
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à café de sel
s dans la mesure où il faut
Pour lubrifier:
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse d'huile végétale
Pour la surface:
½ bloc de fromage blanc

- # Mettez dans un bol de mélange, du lait, des œufs, de l'huile, du vinaigre et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceau sur une surface farinée, le plus grand possible. Mettez sur la surface, du mélange de beurre et d'huile.
- # Saupoudrez ¼ du fromage écrasé. Pliez les côtés en 4 doigts.
- # Enroulez dans le rouleau pas trop serré. Ramassez des deux côtés en froissant.
- # Sortez le rouleau, rapprochez les deux bouts pour donner la forme d'un croissant.
- # Placez les muffins dans le plat qui contient du papier huilé. Mettez l'huile qui reste.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire.
- # Servez tiède.

N-B; Pour ce muffin, il faut spécialement utiliser du beurre pour déjeuner.