



Muffin d'eau Avec De La Pâte à Filo

Yufkadan Su Böregi



1 boîte de pâte filo
3 œufs
1 tasse d'eau
2 tasses de lait
3 cuillères à soupe de beurre
Pour la garniture :
½ kg de fromage blanc

- # Faites fondre le beurre à basse température puis laissez refroidir un peu.
- # Mettez dans un bol de mélange, deux œufs et un blanc d'œuf. Mélangez.
- # Rajoutez de l'eau, du lait et du beurre puis mélangez l'ensemble.
- # Huilez un plat de cuisson. Placez la première pâte à filo de façon sec. Saupoudrez un peu de fromage écrasé.
- # Trempez la deuxième pâte dans l'huile puis serrez délicatement. Placez dans le plat en froissant. Saupoudrez encore un peu de fromage écrasé.
- # Faites la même chose jusqu'à que les ingrédients se terminent.
- # Placez la dernière pâte de façon sec. Rajoutez du jaune d'œuf dans le mélange qui reste puis mettez sur la surface de la pâte. Coupez en carré.
- # Placez le muffin au four préchauffé à 185 degrés. Faites cuire jusqu'à la grillade. (Environ 35 minutes)
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez mettre le fromage seulement au milieu du muffin, au lieu de mettre en toutes les étages.