



Muffin Crue Sur Plaque

Sacda Çiğ Börek



2 tasses d'eau
1 tranche de pain rassis
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur :
300 gr de viande d'agneau haché
2 oignons
2 poivrons verts
1 tomate
10 brins de persil
½ cuillère à soupe de pâte de piment rouge
1 café tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Mettez le pain dans un bol de pétrissage. Mettez un peu d'eau puis mélangez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Rajoutez du sel, l'eau qui reste et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps : Râpez les oignons, coupez une tomate en forme de petit cube, hachez finement les piments et le persil.
- # Rajoutez de la viande hachée, de la pâte de tomate, du sel, du poivron noir et de l'huile. Mélangez l'ensemble.
- # Séparez la pâte reposée en 20 morceaux. Ouvrez chaque morceau à la taille d'une assiette de dessert.
- # Mettez du mélange de viande sur le côté de la pâte. Fermez en forme de demi-croissant. Coupez le côté en rond à l'aide d'une assiette.
- # Placez la poêle à moyenne température. Quand la poêle chauffe, faites griller les deux faces, sans utiliser d'huile.
- # Servez chaud.

N-B; Cette recette appartient à la Région d'Adana. Le pain, permet la fermentation de la pâte.