



Muffin De Loukoum

Lokum Böreği



3 morceaux de pâte
1,5 tasses de lait
1,5 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de beurre
½ kangal de Sucuk
Pour le pané:
2 œufs
1 tasse de chapelure
Pour la friture:
Huile végétale

- # Faites griller la farine et le beurre jusqu'à qu'ils deviennent rose. Rajoutez du lait frais, puis faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Pendant que la sauce refroidie, coupez les sucuk en forme de petit cube. Placez les pâtes l'un au-dessus de l'autre. Coupez chaque pâte en 12 morceaux triangulaire.
- # Rajoutez le sucuk dans la sauce refroidie. Mélangez.
- # Mettez du mélange sur le côté de la pâte. Pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau. Faites la même chose pour tous les muffins.
- # Trempez les muffins dans l'œuf fouetté, puis dans la chapelure. Faites cuire dans l'huile chaude.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer ce muffin avec du salamine ou du bacon.