



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 chaud.

Servez tiède.

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