



Muffin Entekke

Entekke Böreği



1 paquet de levure rapide
1 sucre en morceau
1 tasse d'eau
1 tasse de lait chaud
1 œuf
2 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
200 gr. De viande haché
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
½ bouquet de persil
Pour la friture:
Huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du lait tiède, un œuf, du yaourt et du sucre en morceaux. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez du sel, de la levure mélangée avec de la farine et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 45 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Mettez de l'huile et de la viande hachée dans une poêle. Faites cuire jusqu'à que la viande absorbe soit liquide.
- # Rajoutez du sel, du poivron noir et du persil haché finement. Retirez du feu puis laissez refroidir.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'1/2 citron, puis ouvrez avec les bouts de doits à la taille d'une assiette de thé.
- # Mettez du mélange de viande sur le côté de la pâte puis fermez et appuyez sur les côtés. (Vous pouvez couper avec une roulette selon votre volonté)
- # Mettez de l'huile dans une poêle. Quand l'huile chauffe à moyenne température, jetez les muffins dedans, puis faites cuire les deux surfaces.
- # Servez tiède.

N-B; Cette recette appartient à Ankara.