



## Muffin Kiyik

Kıyık Börek



3 morceaux de pâte  
1 tasse d'eau  
1 tasse de lait  
1 tasse d'huile végétale  
2 œufs  
3 tranches de fromage blanc  
10-15 brins de persil

- # Mélangez dans un bol creux, des œufs, du lait, de l'eau et de l'huile.
- # Placez la première pâte à moyenne température, puis versez le mélange.
- # Placez les pâtes qui débordent puis les autres pâtes en mettant de l'huile entre chaque étage.
- # Placez une pâte entière et une demi l'un au dessus de l'autre. Faites un rouleau puis coupez comme des spaghettis.
- # Rajoutez dans le mélange qui reste, les pâtes coupées, les fromages écrasés et le persil haché. Mélangez l'ensemble.
- # Mettez le mélange sur les pâtes à filo mises l'un au dessus de l'autre. Pressez dessus.
- # Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 185 degrés.
- # Servez au coupant de façon carré.

**N-B; Vous pouvez préparer ce muffin avec des pommes de terre bouillies.**