



## Muffin De Cigarette Ouvert

Açma Sigara Böregi



1 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de yaourt  
1 cuillère à soupe d'huile végétale  
½ cuillère à café de sel de citron  
1 cuillère à café de sel  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur:  
½ bloc de fromage blanc  
Pour la friture:  
De l'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau tiède, du yaourt, de l'huile, du sel de citron et du sel.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que la pâte se solidifie. Pétrissez la pâte.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Séparez en 4 morceaux à la fin du temps.
- # Ouvrez la pâte finement sur une surface farinée avec de l'amidon.
- # Coupez tirangulairement en 12 morceaux. Mettez du fromage écrasé sur la partie large du morceau.
- # Pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau. Collez le bout en mouillant. Préparez les autres pâtes de la même manière.
- # Faites griller dans l'huile brûlant à couleur or.
- # Servez tiède.

N-B; Le sel de citron permet de donner une forme croustillante à la pâte.