



Muffin De Côte

Külah Böreği



3 morceaux de pâte
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse d'eau
Pour l'intérieur :
250 gr de viande de bœuf haché
2 oignons
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre noir moulu
Pour la surface:
1 œuf

- # Mettez la viande dans une poêle puis placez à moyenne température. Tournez un peu puis rajoutez du beurre et les oignons.
- # Quand la viande absorbe son liquide, rajoutez du poivron noir et du sel. Mélangez puis retirez du feu.
- # Faites fondre le beurre sans brûler. Rajoutez de l'eau puis mélangez.
- # Placez la première pâte. Versez du mélange huilé. Placez la deuxième et troisième pâte de la même manière.
- # Coupez les pâtes en forme de plus. Coupez le milieu de chaque pour former 8 morceaux triangulaire.
- # Mettez du mélange tiède sur la partie large du triangle. Faites un rouleau pas trop serré.
- # Coupez les rouleaux en diagonale.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf fouetté.
- # Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 25 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; L'utilisation seule de l'huile va permettre à la pâte d'être croustillante.