



Muffin De Village

Köy Böreği



5 pâtes feuilletés de village
2 tasses d'eau
1 tasse de lait
1 tasse d'huile
1 oeuf
Pour l'intérieur;
5 oeufs
3 oignons frais
½ bouquet de persil
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à café de sel

- # Préparez le mélange intérieur ; Rajoutez l'oeuf dans un bol creux. Mélangez.
- # Laissez le beurre dans une poêle. Versez l'oeuf dans le beurre. Faites cuire jusqu'à que l'oeuf gèle à moitié. (Comme une omelette)
- # Rajoutez des oignon frais haché finement. Rajoutez du persil haché et du poivron noir après quelques minutes. Mélangez puis retirez du feu.
- # Mélangez des oeufs, de l'eau, du lait et de l'huile.
- # Placez les pâtes en les dispersant, dans un plat de cuisson huilé. Versez du mélange d'huile entre chaque étage.
- # Quand la moitié des pâtes sont placés, étalez le mélange d'oeuf.
- # Placez le reste de la pâte de la même manière. Versez le mélange liquide tout au dessus.
- # Coupez en forme de carré. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant ½ heure.

N-B; La quantité d'eau est tenu beaucoup car la pâte est sec.