



Muffin Au Fromage Secret

Sır Peynirli Börek



6 morceaux de pâte
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
1 tasse d'huile végétale
Pour l'intérieur:
2 œufs
1 blanc d'œuf
1 tasse de yaourt
1 cuillère à café de sel
Demi bouquet de persil
Pour la surface:
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Huilez le plat.
- # Mettez dans un bol creux, de l'huile, du lait et de l'eau. Mélangez.
- # Mettez dans un autre bol, deux œufs, un blanc d'œuf, du yaourt, du sel et du persil haché. Mélangez l'ensemble.
- # Placez la première pâte dans le plat en froissant. Versez du mélange de lait puis placez le deuxième et troisième de la même manière.
- # Versez du mélange d'œuf comme intérieur. Laissez les pâtes qui reste, de la même manière.
- # Rajoutez du jaune d'œuf dans le mélange de lait qui reste. Mélangez puis mettez sur la surface du muffin.
- # Coupez le muffin en carré puis saupoudrez du cumin noir.
- # Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Le mélange d'œuf obtenu, à le même goût que le mélange de fromage.