



## Muffin De Doigt

Parmak Böreği



3 morceaux de pâte  
1 tasse de yaourt  
½ tasse d'huile végétale  
Pour l'intérieur:  
½ bloc de fromage blanc  
Pour la surface:  
2 œufs  
1 tasse de chapelure

- # Placez les pâtes l'un au-dessus de l'autre, coupez du milieu, puis mettez les pâtes moitiés au-dessus.
- # Coupez chaque pâtes en 6 morceaux triangulaire. (36 triangles au total)
- # Mélangez le yaourt et l'huile végétale. Mettez de ce mélange, sur la surface des pâtes à l'aide d'une brosse.
- # Mettez du mélange de fromage sur la partie large, pliez de droite et de gauche puis faites un rouleau.
- # Rajoutez des œufs sur le yaourt qui reste puis mélangez.
- # Trempez les muffins dans le mélange d'œuf puis dans la chapelure. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Faites cuire pendant ½ heure au four à 180 degrés.

N-B; Vous pouvez utiliser du sésame au lieu de la chapelure.