



## Muffin Pilili

Pilili Börek



4 morceaux de pâte feuilletés.  
1 œuf  
1 tasse de lait  
1 tasse d'eau  
1 tasse d'huile végétale  
Pour la surface:  
1/2 bloc de fromage blanche

- # Mettez dans un bol creux, des œufs, du lait, de l'eau et de l'huile puis mélangez.
- # Mettez de ce mélange sur les pâtes. Coupez les pâtes en forme de plus.
- # Froissez de la partie triangulaire en montant, puis pliez en deux. Placez les bouts l'un au-dessus de l'autre.
- # Mettez du fromage blanc au bout puis faites un rouleau.
- # Préparez 16 muffins de cette manière. Placez dans un plat de cuisson huilé. Mettez le mélange qui reste sur la surface.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à qu'ils deviennent couleur or.
- # Servez tiède.

N-B; Vous pouvez préparer ce muffin avec de l'eau, sans utiliser de lait.