



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Muffin De Bermuda

Bermuda Böreği



3 morceaux de pâte
1 bouteille d'eau minérale
1 blanc d'oeuf
1 grande tasse de thé d'huile
Pour l'intérieur:
½ bloc de fromage blanc
½ bouquet de persil
Pour la garniture:
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mélangez de l'eau minérale, du blanc d'oeuf et de l'huile.
- # Placez la première pâte sur la table. Mettez du mélange, pliez à l'intérieur de façon à obtenir un carré.
- # Mettez encore un peu de mélange puis coupez en de plus.
- # Mettez du mélange intérieur au bord des pâtes. Pliez du coin au coin pour obtenir un triangle. Pressez sur les côtés.
- # Placez les muffins dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez du jaune d'oeuf dessus puis saupoudrez du sésame.
- # Placez au four à 180 degrés puis faites cuire pendant 20 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; L'eau minérale permet de rendre le muffin plus mou et gonflé.