



## Muffin de Pomme De Terre

Patates Çöreği



4 pommes de terre bouillies  
1 œuf  
1 tasse de thé de yaourt  
1 tasse de thé d'huile de tournesol  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
De la farine tant que possible  
De la levure de la taille d'une boîte d'allumettes  
Pour l'intérieur :  
½ botte de persil  
1 tasse de fromage blanc râpé

- # Mélangez la levure dans une tasse à thé d'eau avec un morceau de sucre.
- # Rajoutez sur la levure, des pommes de terres râpés, le blanc d'un œuf, du yaourt, de l'huile et de la farine puis pétrissez.
- # Couvrez la pâte pétris, laissez reposer pendant 2 heures dans une température ambiante.
- # Séparez la pâte en quatre morceaux.
- # Ouvrez chaque pâte et coupez triangulairement en 6-7 morceaux. (Comme le muffin cigarette)
- # Mettez le mélange de persil et de fromage dans la partie large de la pâte, puis enroulez comme le muffin cigarette.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus. Installez dans le plat huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à que la surface soit cuite.

**N-B: Vous pouvez remplacer la levure sèche pas la levure en poudre. Vous utiliserez les mêmes quantités.**