



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

Muffin Au Four De Tandir

Tandır Çöreği



3 pièces œufs
1 tasse de fromage blanc râpé
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse de yaourt
3 tasses de farine
5-10 branches d'aneth
5-10 brins de persil
1 sachet de levure
1 cuillère à café de basilic séché

- # Fouettez bien les œufs, rajoutez du yaourt et de l'huile puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Rajoutez du fromage râpé, du persil finement haché, de l'aneth, de la farine, du basilic et enfin de la levure puis mélangez.
- # Versez ce mélange dans un plat rond de taille moyenne.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 45 minutes.
- # Quand elle devient tiède, faites des tranches puis servez.

N-B: Vous pouvez enrichir ce muffin en rajoutant du salamine, des pommes de terre, et des olives.