



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

Muffin Aux Herbes

Otlu Çörek



1 bouquet d'aneth
½ botte d'oignons verts
5-6 branches de persil
2 œufs
500 gr. de farine
½ tasse de yaourt
2 gousses d'ail
1 tasse de fromage râpé blanc
1 sachet de levure
½ de tasse d'huile
1 cuillère à thé de sel

- # Mélangez un œuf et un blanc d'œuf avec de l'aneth, du persil et de l'oignon frais.
- # Mélangez puis rajoutez les autres ingrédients et obtenez une pâte mi-solide.
- # Prenez des morceaux de la pâte.
- # Placez ces morceaux dans un plat huilé légèrement.
- # Rajoutez dessus, le jaune d'œuf séparé antérieurement.
- # Laissez cuire au four à 175 jusqu'à la grillade.
- # Servez tiède.

N-B: Quand vous rajoutez du sel, tenez compte du sel du fromage.