



Muffin De Diyarbakir

Diyarbakır Çöreği



1 tasse de lait chaud
De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes
1 cuillère à soupe de sucre granulé
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de margarine fondu
1 cuillère à soupe graine de sésame
1 cuillère à soupe de graine noire
1 cuillère à soupe mahaleb
1 cuillère à soupe de sel
La farine tant que possible
1 œuf

- # Mélangez dans le lait tiède, de la levure et du sucre.
- # Rajoutez de la farine puis commencez à pétrir.
- # Rajoutez de la graine noir, du mahaleb, du sel, du sésame, mélangez puis rajoutez de l'huile d'olive et du beurre fondu.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que vous obtenez une pâte mi- solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant 1 heure, puis ouvrez avec un rouleau de la largeur d'un doigt puis coupez en carré.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé, mettez un œuf fouetté.
- # Laissez cuire au four à 185 degrés jusqu'à la grillade.

N-B: Ce muffin se prépare pendant les journées spéciales à Diyarbakir.