



Muffin Aux Saucisses

Sosisli Çörek



La moitié de la taille d'une boîte d'allumettes levure
1 saucisse
1 tasse de thé de fromage blanc râpé
1 tasse à thé d'huile végétale
3 tasses de farine
1 tasse à café d'eau tiède
2 morceaux de sucre
1 œuf
1,5 à thé de sel
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans un bol creux, 1 tasse à café d'eau tiède, du sucre en morceau et de la levure. Mélangez jusqu'à que les ingrédients fondent.
- # Rajoutez du blanc d'œuf, du fromage, des morceaux de saucisse finement coupé, du sel et deux tasses de farine. Pétrissez.
- # Pétrissez puis rajoutez la tasse de farine restante, laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'un citron. Donnez une forme ovale légère puis placez dans un plat.
- # Laissez reposer dans le plat pendant 20 minutes puis mettez du jaune d'œuf et saupoudrez du sésame.
- # Servez tiède.

N-B: Les pâtes avec de la levure sont consommés dès la cuisson, cela permet d'être consommé frais.