



Muffin Aux Aubergines

Patlıcanlı Çörek



½ paquet de margarine (125 gr.)
1 tasse à thé d'huile végétale
1 tasse à thé de yaourt
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 blanc d'œuf
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir
1 sachet de levure (10 gr.)
1,5 cuillère à thé de sel
Pour l'intérieur;
2 aubergines
150 Gr. de bœuf haché
1 tasse de noix
5 cuillères à soupe d'huile végétale
½ botte de persil
1 cuillère à soupe de sel
Pour plus;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin

- # Épluchez les aubergines, coupez en petit morceaux, laissez cuire dans 5 cuillères à soupe d'huile végétale, puis laissez cuire la viande dans une autre casserole.
- # Rassemblez les aubergines et la viande dans une même casserole, rajoutez du sel, des noix, puis du persil quand la chaleur diminue.
- # Préparez la pâte pendant que le mélange intérieur refroidit. Mélangez avec les bouts de doigt, de la margarine légèrement fondue, du yaourt, du vinaigre, du blanc d'œuf, mélangez puis rajoutez du sel, de la levure et de la farine petit à petit et pétrissez.
- # Laissez reposer la pâte mi- solide couvert pendant ½ heure puis séparez en 4 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux de pâte en longueur de la largeur d' ½ cm. Coupez les côtés pour donner la forme d'un rectangle. Étalez les pâtes découpées sur la pâte)
- # Rajoutez le mélange sur la partie longue du rectangle. Faites un rouleau, mettez du jaune d'œuf dessus, saupoudrez du cumin et faites des tranches avec un couteau.
- # Laissez cuire au four à 185 degrés jusqu'à la grillade.

N-B: Le vinaigre qui se trouve dans la pâte permet de rendre le muffin croustillant.