



Boyoz

Boyoz



8 pâtes à filo prête
1 jaune d'œuf

- # Sortez les pâtes à filo du congélateur. Laissez attendre à température ambiante jusqu'à qu'elles deviennent molles.
- # Mettez deux pâtes l'un au-dessus de l'autre.
- # Tirez à droite et à gauche pour déformer. Puis froissez et roulez entre vos mains.
- # Donnez la forme d'une balle. Appuyez dessus pour aplatir. Préparez les autres pâtes de la même manière.
- # Placez les 4 muffins dans un plat de cuisson légèrement huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four chauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade de la surface.
- # Consommez tiède en compagnie d'œuf bouilli.

N-B: Boyoz est un muffin aimé des rues d'Izmir.