



## Muffin Au Sucuk

Sucuklu Çörek



1 cuillère à café de levure en poudre  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
Une demi-tasse d'eau tiède  
1 tasse de lait tiède  
½ tasse d'huile végétale  
1 œuf  
1 cuillère à soupe de sel  
La farine jusqu'à ce qu'il puisse recevoir  
Pour l'intérieur ;  
16 tranches de sucuk  
1 tasse de fromage râpé  
Pour plus ;  
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans un bol, de l'eau tiède, du sucre granulé et de la levure en poudre. Mélangez et laissez reposer couvert pendant 10 minutes pour que le mélange gonfle.
- # Mettez dans un bol creux, de la levure gonflé en poudre, du lait tiède, du blanc d'œuf, de l'huile, du sel et de la farine jusqu'à que vous obtenez une pâte molle.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 1,5 heure puis séparez la pâte en 16 morceaux. Roulez les morceaux entre les mains.
- # Ouvrez chaque morceau de la taille d'une assiette à thé avec les bouts de doigt sur une surface farinée. Mettez de la râpe de fromage pile au milieu, rajoutez une tranche de sucuk et mettez encore une pincée de fromage râpé dessus.
- # Poussez au centre par les côtés puis roulez entre vos mains pour donner la forme d'une balle.
- # Préparez tous les muffins de cette manière. Placez dans un plat de cuisson. Mettez du jaune d'œuf et saupoudrez du cumin noir.
- # Mettez le plat au four froid, réglez le four à 195 degrés et laissez cuire jusqu'à que la surface devient rouge.
- # Servez le jour même.

**N-B:** Le muffin est mis dans le four froid, donc il n'y a pas besoin d'attendre gonfler après avoir donné une forme.