



Dessert Muamma

Muamma Tatlısı



2 pâtes à filo prête
1 tasse de poitrine de poulet déchiqueté
1 tasse de noix
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillère à café de cannelle
1 tasse d'huile végétale
Une demi-tasse d'eau
Pour le sirop;
2,5 tasses de sucre granulé
3 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparez le sirop en premier. Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Laissez bouillir puis rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore quelques minutes puis retirez du feu.

Mélangez la poitrine de poulet déchiqueté avec des noix battues finement, 3 cuillères à soupe de sucre granulé et de la cannelle. De cette façon l'intérieur du dessert est prêt.

Coupez chaque morceaux en forme de plus. Vous obtenez 8 morceaux triangulaires dans 2 pâtes à filo.
Mettez de l'eau dans les morceaux triangulaire. Mettez du mélange dans la partie épaisse puis faites un rouleau.

Tournez le rouleau en soi-même puis placez dans un plat de cuisson huilé.

Placez le plat au four froid, laissez cuire à 175 degrés sans faire trop sécher.

Versez le sirop froid sur le dessert qui sort du four.

Laissez reposer au moins 4 heures puis servez. Il est conseillé de servir le lendemain pour un meilleur goût.

N-B: Ce dessert donne un goût délicieux, mais ne fait pas sentir le poulet. C'est pour cela que l'on appelle «Dessert Muamma»