Biscotto di Circassa

Çerkez Kurabiyesi

1 uova 1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere zucchero semolato
1 bicchiere olio vegetale
1 cucchiaino di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per friggere;
2 bicchieri olio vegetale

Nella ciotola da impastare si mettono yogurt uova ed olio vegetale poi si miscelano bene.
Dopo si aggiunge zucchero semolato poi carbonato sale e farina cosi per avere un impasto mezzo morbido.
Impasto si coperta e si lascia ad una parte per 20 minuti.
Dopo 20 minuti si orendono I pezzi dimensione di limone dall'impasto e si aprono sul tavolo farinato dopo si fa con il dito figura di cilindro.
Si tagliano dimensino di 3 cm con il coltello. Dopo si fanno le forme con grattugia.
Impasti preparati si friggono nell'olio caldo poi servirsi.

Nota: Per avere gusti diversi si possono aggiungere vanigia cannella e sbucia di limone anche.