



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Medalla de oro cookie

Altın Madalya



1 paquete de margarina  
2+1/2 cucharada de yogurt  
1 huevo  
2+1/2 cucharada de harina  
1/2 paquete de levadura en polvo  
2 cucharadita de sal  
1 taza de mozzarella, rallado  
1 cucharadita de pimienta roja tritutados

# Agregar la clara de huevo y yogurt para ablandar la margarina a temperatura ambiente, y mezclar bien. Agregar la levadura en polvo, la sal y la harina poco a poco y amase hasta que la masa se vuelve sin problemas.

# Cerrar la masa y deje reposar durante media hora.

# Al final del tiempo de recoger trozos de nogal de tamaño de la masa, hacer rondas y se aplastan entre la palma de la mano.

# Colocar en la bandeja del horno engrasados, la propagación de la yema de huevo sobre ellos. Mezclar el pimienta rojo triturado y mozzarella y poner esta mezcla sobre ellos como aprieta.

# En el horno de los 175 C horno hasta que se vuelve color de la medalla de oro (20 minutos). Deje que las cookies de pie por un tiempo para refrescarse y servir.

**Nota:** Uso de queso fresco kashar funciona mejor.