



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

Galletas trituradas con pimienta roja

Biberli Kurabiye



1 paquete de margarina
5 cucharadas de pimienta roja triturada
2 cucharadas de yogur
4 cucharadas de queso cottage seco
1 paquete de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
3 vaso de harina

Ponga la margarina suavizada que es a temperatura ambiente la mezcla en un tazón, añadir yogur en el mismo.

Blend o la mezcla bata que a través de bigotes.

Añadir el queso cottage seco y triturado pimienta roja en el mismo, después de la mezcla por un tiempo añadir la harina tamizada, sal y polvo de hornear en él.

Knead la mezcla hasta que se convierte en totalmente lisa. Obtener la masa que ha de mediano consistencia espesa.

Pick piezas de nogal de tamaño de la masa. Roll entre ellos la palma de la mano, y en vigor a configurar como patties.

Después de dar forma a todas las cookies de esta forma, el lugar de ellos en la bandeja del horno que no está engrasado.

Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 200 C. Hornear sin secado alrededor de 15 - 20 minutos.

Se puede servir después de la eliminación de la estufa y la refrigeración.

Nota: Puede agregar 1 cucharadita de chile en pasta con la disminución de la medida de pimienta roja triturada.