



Cookies con tomillo

Kekikli Kurabiye



1 vaso de aceite de oliva
1 vaso de yogur
Rallado 1 vaso de queso feta suave
1 clara de huevo
1 paquete de levadura en polvo (0,4 onzas)
1/2 cucharadita de azúcar granulada
1 cucharadita de sal
Harina, tanto como la masa se pone en

Por la parte superior:
2 cucharaditas de tomillo
1/2 cucharadita de pimienta roja triturada
1 yema de huevo
1 cucharada de leche

- # Ponga el aceite de oliva, yogurt, finamente rallado queso feta suave y clara de huevo en un bol y batir por un tenedor o un batidor.
- # Añadir la sal, el azúcar y el polvo de hornear en él. Añadir la harina en ella poco a poco hasta obtener una masa suave, que no debe atenerse a sus manos.
- # Forma la masa sin descanso. Elige piezas, cada una de ellas es más pequeño que el nogal, de la masa. Forma como bares, con 2 pulgadas de longitud.
- # Mantenga uno de los extremos de la barra, roll y el otro en torno a la primera. Obtener el acabado final de la barra de ocultar a la baja. Después de preparar todas las cookies de esta forma, el lugar de ellos en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Mezclar la yema con la leche, y difundir esta mezcla por todo el cookies de un pincel. Luego, espolvoree el tomillo machacados y triturados pimienta rojo en todo el cookies.
- # Coloque la olla en el horno, que es calentada a una temperatura de 170 C. Hornear hasta que a su vez de color rosa.

Nota: Cada tipo de queso puede ser utilizado para hornear, mientras que estas "cookies". Pero, no es aconsejable usar kasar queso, porque se vuelve muy difícil durante la cocción.