



## Biscuits Au Cumin

Kimyonlu Bisküvi



½ paquet de beurre (125 g)  
1 tasse de cheddar râpé  
1 blanc d'œuf  
1 cuillère à café de cumin  
½ cuillère à café de poivre noir  
½ cuillère à café de sel  
Pour la garniture :  
1 jaune d'œuf  
1 cuillère à soupe de sésame

- # Mettez dans un bol, du beurre fondu et du blanc d'œuf puis mélangez.
- # Rajoutez du fromage râpée, du sel, du cumin et du poivre noir. Mélangez n petit moment.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine.
- # Ouvrez la pâte sur une surface farinée, à la largeur d' ½ cm.
- # Coupez les biscuits avec une moule ou avec le bout d'une tasse. Placez dans un plat huilé.
- # Mettez du jaune d'œuf mélangé avec de l'eau. Laissez du sésame au milieu des biscuits.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez froid ou tiède.

**N-B;** La pâte montre s'étale au fur et à mesure pendant la cuisson. Pour cela il faut rajouter encore un peu plus de farine.