



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies De Girit Au Chewing-gum

Sakızlı Girit Kurabiyesi



1 tasse d'huile d'olive
1 tasse de yaourt
1 tasse de sucre en poudre
2-3 morceaux de boules de gomme
1 sachet de levure chimique
De la farine tant que possible
1 blanc d'œuf
Pour la surface ;
1 jaune d'œuf

Mettez dans un bol creux, du yaourt, du blanc d'oeuf, de l'huile d'olive et du sucre en poudre. Mélangez à l'aide d'une fourchette.

Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, des morceaux de boule de gomme battue et de la farine jusqu'à obtenir une pâte liquide.

Trempez les bouts de doigts dans l'huile d'olive. Prenez des morceaux de viande de la taille d'une noix. Arrondissez puis placez dans un plat de cuisson.

Mette du jaune d' oeuf au dessus, puis laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade.

N-B; Il est normale que les cookies s'étaient lors de la cuisson car la pâte est molle.