



Gâteau Sec Aux Épinards

Ispanaklı Kuru Pasta



1 paquet de beurre ou de margarine
1 tasse de fromage râpé
7 épinards
3 cuillères à soupe de yogourt
1 blanc d'œuf
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin

Mettez dans un bol creux et profond, du beurre ramolli, du fromage râpé, du yaourt, et du blanc d' œuf. Mélangez à l'aide d'une fourchette.

Rajoutez des épinards haché très finement, du sel et de la levure mélangé avec de la farine. Mélangez un petit instant.

Rajoutez enfin de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Donnez la forme d'une barre comme un crayon.

Pliez la barre du milieu puis faites une torsade.

Placez les cookies dans un plat de cuisson, mettez du jaune d' œuf et saupoudrez du cumin noir.

Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; Pour augmenter le goût, vous pouvez rajouter du flocon de piment rouge, du poivron noir et du cumin.