



## 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.**