



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

Cookies Cerkez

Çerkez Kurabiyesi



1 œuf
1 tasse de yaourt
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de poudre à pâte
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la friture :
2 tasses d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf et de l'huile. Mélangez.
- # Rajoutez du sucre en poudre, mélangez un petit moment, rajoutez de la carbonate mélangé avec de la farine, du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'un citron. Donnez la forme d'un cylindre à l'épaisseur du pouce.
- # Coupez à la largeur de 3 cm. Roulez les morceaux, sur la râpe pour donner une forme.
- # Faites griller les pâtes dans l'huile à couleur or. Servez tiède.

N-B; Vous pouvez donner des différents goûts en rajoutant de la vanille, de la cannelle ou du zeste de citron.