



Médaille d'Or

Altın Madalya



La moitié d'un paquet de margarine
2,5 cuillères à soupe de yaourt
1 œuf
2,5 tasses de farine
½ sachet de levure
2 cuillères à café de sel
1 tasse de fromage râpé
1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Mélangez de la margarine avec du blanc d'œuf et du yaourt.
- # Rajoutez de la levure, du sel et de la farine puis pétrissez jusqu'à que la pâte devient lisse.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer 20 minutes.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille d'une noix, roulez comme une balle, puis aplatissez entre les 2 paumes des mains.
- # Installez dans un plat de cuisson huilée, puis mettez le jaune d'œuf sur les cookies, et rajoutez dessus du flocon de piment rouge mélangé avec du fromage râpé.
- # Après avoir préparé toutes les médailles, laissez cuire dans un four préchauffé à 175 degrés jusqu'à qu'elles deviennent couleur or. (20 minutes)
- # Laissez refroidir puis servez.

N-B: Utilisez du parmesan frais pendant la préparation des cookies.