



## Biscuit Aux Oignons

Soğanlı Bisküvi



1 oignon petit  
½ paquet de beurre (125 gr.)  
1 tasse de yaourt  
3,5 tasses de farine  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de cumin  
2 cuillères à café de poudre à pâte  
2 cuillères à café de sel

- # Râpez un oignon dans un bol. Rajoutez du beurre ramolli à température ambiante et du yaourt. Mélangez les ingrédients avec une fourchette.
- # Rajoutez du flocon de piment rouge, du sel, du cumin et du poivre noir. Mélangez tous les épices.
- # Rajoutez de la farine en pétrissant, puis du poudre à pâte. Obtenez une pâte mi-dure.
- # Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes. Séparez la pâte en 3 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux un peu plus fin qu' ½ cm. Coupez avec une moule à biscuits ou avec le haut d'un verre.
- # Rassemblez les morceaux qui sont resté en dehors puis rouvrez ensemble puis recoupez.
- # De cette façon, finissez toute la pâte et installez dans un plat de cuisson huilé.
- # Laissez cuire dans un four chauffé à 200 degrés jusqu'à la grillade de la surface.
- # Quand elle est cuite, laissez refroidir dans le four.
- # Prenez dans les assiettes.

N-B: La quantité de farine peut varier en fonction du liquide de l'oignon. Soit ½ verre de plus, soit de moins.