



Kahke

Kahke



1,5 tasse d'eau de sucre granulé
1 tasse de lait
¾ tasse d'huile d'olive
¼ de paquet de margarine
2 œufs
4.5 tasses de farine
2 cuillère à café de cumin noir
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1 cuillère à café de poudre à pâte
3 clou de girofle

- # Mettez dans un bol creux, 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf. Rajoutez du sucre granulé puis mélangez avec un mixer ou un mélangeur jusqu'à que le sucre fond.
- # Quand le sucre fond, rajoutez de la margarine, de l'huile d'olive, du cumin noir, de la cannelle en poudre, du gingembre en poudre, du girofle, de la poudre de pâte et de la farine en pétrissant.
- # Laissez la pâte couverte pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte en 3 morceaux égale. Ouvrez chaque morceau à l'aide d'un rouleau d'½ cm de largeur.
- # Coupez la pâte ouverte avec une tasse à thé, et coupez le milieu du cercle à l'aide d'un petit bouchon. Ramassez les côtés des pâtes qui restent. Rouvrez cette pâte. Puis ouvrez les deux autres pâtes de la même manière et préparez les kahke.
- # Rajoutez sur le jaune d'œuf 1 cuillère à café de sucre granulé 1 cuillère à café de lait puis mélangez mettez à l'aide d'une brosse, sur les kahke.
- # Installez dans le plat légèrement huilé.
- # Laissez cuire dans un four très chaud à 210 degré jusqu'à qu'elles sont cuites.
- # Servez froid ou tiède.

N-B: Le Kahke est un cookie traditionnel de la région d'Ankara. Dans l'original la poudre à pâte est remplacé par de la levure de pois chiche.