



## Cookies Aux Piment

Biberli Kurabiye



- 1 paquet de margarine
- 5 cuillères à soupe flocons de piment rouge
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- 4 cuillères à soupe de fromage caillé
- 1 sachet de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 3 tasses de farine

- # Mettez de la margarine dans un bol de mélange puis rajoutez du yaourt.
- # Mélangez la margarine et le yaourt à l'aide d'un mixer ou un mélangeur.
- # Rajoutez du fromage caillé et du flocon de piment rouge. Mélangez puis rajoutez de la farine, du sel et de la poudre à pâte.
- # Pétrissez tous les ingrédients. Obtenez une pâte proche d'une forme solide.
- # Laissez reposer la pâte couvert pendant 15-20 minutes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, arrondissez entre les paumes puis aplatissez légèrement.
- # Préparez tous les cookies de cette manière puis installez dans un plat sans huile.
- # Placez les plat dans un four bien chauffé à 200 degrés puis laissez cuire pendant 15-20 minutes.
- # Vous pouvez consommer après le refroidissement.

N-B: Selon votre volonté, vous pouvez baisser la quantité de flocon de piment rouge et remplacez avec 1 cuillère à café de pâte de piment rouge.