



## Cookies Navette

Mekik Kurabiye



200 gr. de margarine  
2 œufs  
1 tasse de fromage blanc râpé  
4 cuillères à soupe de lait  
2 cuillères à thé de levure  
De la farine tant que possible  
1 cuillère à café de sel  
Cumin noir  
Sésame

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli à température ambiante et du fromage blanc râpé. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez un œuf entier, le blanc d'un œuf, du lait, un peu de farine, de la levure et du sel.
- # Rajoutez de la farine peu à peu en pétrissant. Obtenez une pâte proche du mou.
- # Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 30 minutes.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en 4 morceaux. Roulez des barres un peu plus large que le pouce.
- # Aplatissez les barres en appuyant légèrement dessus. Coupez en diagonale pour donner la forme d'un baklava.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson non huilé, puis mettez du jaune d'œuf séparé, saupoudrez du cumin noir et du sésame.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Servez quand les cookies refroidissent.

**N-B:** Faites attention au sel du fromage en rajoutant du sel dans la pâte.