



## Cookies Aux Pommes De Terre

Patatesli Kurabiye



100 gr. de beurre  
2 pommes de terre moyennes  
½ tasse de yaourt  
1 œuf  
1,5 cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de flocons de piment rouge  
1 cuillère à café de cumin  
1 cuillère à café de levure chimique  
4-5 branches de persil  
De la farine tant que possible

- # Épluchez les pommes de terres, râpez avec la partie fine de la râpe. Rajoutez du beurre ramolli à température ambiante, un œuf et du yaourt. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez du flocon de piment rouge, du sel, du cumin, de la farine et de la levure puis commencez à pétrir.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains, rajoutez du persil haché finement vers la finition de la pâte.
- # Laissez reposer la pâte couvert pendant ½ heure. Séparez la pâte en 3 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux avec un rouleau à l'épaisseur d' ½ cm. Coupez en 12 morceaux triangulairement. (De cette façon, vous obtenez 36 morceaux au total.)
- # Commencez à faire des rouleaux avec les morceaux triangulaires en commençant par la partie épaisse. Placez dans un plat huilé.
- # Laissez cuire les cookies dans le four préchauffé à 180 degrés jusqu'à qu'elles deviennent rose.
- # Servez chaud ou tiède.

**N-B:** Vous pouvez préparer les cookies avec de la margarine, mais en raison du goût du beurre et des pommes de terre qui se conviennent, il est préféré d'utiliser du beurre.