



Cookies Aux Graines De Pavot

Haşhaşlı Kurabiye



2 cuillères à soupe de beurre de pavot
1 tasse d'huile de maïs
1 tasse de yaourt
1 œuf
½ paquet de levure (5 g).
1 cuillère à café de sucre en poudre
1,5 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible

- # Mettez dans un bol, du beurre de pavot, du sucre et de l'huile de maïs. Mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Rajoutez du yaourt et un œuf et mélangez encore.
- # Rajoutez du sel, de la levure et de la farine peu à peu jusqu'à obtenir une pâte proche du solide. Pétrissez le mélange.
- # Séparez la pâte en 3 morceaux. Ouvrez chaque pâte pas très fine. (De l'épaisseur d' ½ doigt)
- # Coupez la pâte avec une semoule à cookies ou avec le bout d'une tasse de thé. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 165 degrés. Laissez cuire jusqu'à que la couleur change. (15 minutes)
- # Servez le lendemain.

N-B: Les graines de pavot peuvent avoir un effet de drogue, mais le beurre de pavot ne possède pas cette caractéristique.