



## Cookies Au Thym

Kekikli Kurabiye



- 1 tasse d'huile d'olive
- 1 tasse de yaourt
- 1 tasse de fromage blanc râpé
- 1 blanc d'œuf
- 1 sachet de levure chimique (10 g.)
- ½ cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- De la Farine tant que possible
- Pour la Surface;
- 2 cuillères à café de thym
- ½ cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

- # Mélangez dans un bol, de l'huile d'olive, du yaourt et du fromage blanc râpé.
- # Rajoutez du sel, du sucre, de la levure et de la farine peu à peu pour obtenir une pâte molle.
- # Donnez la forme à la pâte sans faire reposer. Prenez des morceaux plus petits qu'une noix. Faites des barres de la longueur de 4 doigts et d'épaisseur d'un crayon de papier.
- # Tournez les barres autour de soi-même. Cachez les bouts en-dessous puis placez dans un plat de cuisson.
- # Mettez du jaune d'œuf à l'aide d'une brosse, sur les cookies. Rajoutez du mélange de thym et de flocon de piment rouge.
- # Placez le plat, au four préchauffé à 170 degrés et laissez cuire jusqu'à que la couleur change.

**N-B:** Dans la préparation de ce cookie, vous pouvez utiliser toutes sortes de fromage, mais il est conseillé d'utiliser du fromage parmesan en raison de sa solidité.