



Cay Gevregi

Çay Gevreği



De la levure de la taille d' ½ boîte d'allumettes
½ tasse d'eau chaude
1 jaune d'œuf
1 tasse à café d'huile végétale
3 tasses de farine
2 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à café de sel
Pour la Surface ;
1 blanc d'œuf
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans un bol, de la levure, de l'eau tiède, du jaune d'œuf et du sucre. Mélangez jusqu'à que le sucre et la levure fondent.
- # Rajoutez 2 tasses de farine et du sel, puis commencez à pétrir.
- # Rajoutez de l'huile végétale puis rajoutez la farine qui reste. Faites une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte couvert pendant 1 heure.
- # Prenez de la pâte, des morceaux d' ½ citron, roulez des barres un peu plus large qu'un crayon. (A la longueur de 4 doigts)
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé. Laissez reposer dans le plat pendant 20 minutes.
- # Rajoutez du blanc d'œuf fouetté légèrement à l'aide d'une brosse. Saupoudrez du sésame.
- # Placez les cookies dans le four froid, réglez le four à 195 degrés puis laissez cuire pendant 35-40 minutes.
- # Éteignez le four, laissez refroidir les cookies sans ouvrir le four.

N-B: Ces cookies est une recette apprécié de Konya. Il se prépare en deux manière de façon huilé et non huilé.