



Nœud d'Amour

Aşk Düğümü



2 œuf
1 blanc d'œuf
1 tasse d'huile de tournesol
1 tasse de yaourt
1 cuillère à soupe de sumac
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 sachet de levure chimique (10 g.)
½ cuillère à soupe de sel
De la farine tant que possible
Pour la Surface ;
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de lait
2 cuillères à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans un bol creux, 2 œufs, 1 blanc d'œuf, de l'huile de tournesol, du yaourt et du vinaigre. Mélangez tous les ingrédients avec une fourchette.
- # Rajoutez du mahaleb, du sel, de la levure et de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus dans les mains. Pétrissez.
- # Couvrez la pâte m-solide. Laissez reposer pendant 1 heure.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, arrondissez comme une boule puis roulez à la longueur d'un crayon papier et un peu plus large qu'un crayon.
- # Faites un nœud avec les deux bouts. Laissez les bouts à droite et à gauche. Vous pouvez les couper s'ils sont trop grands.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé. Mettez du mélange de jaune d'œuf et de lait à l'aide d'une brosse. Saupoudrez du sésame.
- # Placez au four préchauffé à 180 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Éteignez le four puis laissez refroidir les cookies sans ouvrir le four.

N-B: Quand le four est éteint, la chaleur rend les cookies foncé, pour cette cause, il ne faut pas éteindre le four jusqu'à qu'elles sont cuites complètement.