



## Cookies à La Citrouille

Balkabaklı Kurabiye



2/5 paquet de beurre ou de margarine (150 gr.)  
1 tasse à thé d'huile de maïs  
1/2 tasse de sucre en poudre  
1 tasse de yaourt  
1 œuf  
1 sachet de levure chimique (10 g.)  
1 paquet de vanille  
De la farine tant que possible  
Pour l'intérieur ;  
1 tranche (deux doigts d'épaisseur) de citrouille  
2 tasses à thé de sucre granulé  
Pour la Surface ;  
2 cuillères à soupe de lait  
1 cuillère à soupe de sucre granulé

# Préparez l'intérieur des cookies. Épluchez la tranche de citrouille puis dénoyautez. Râpez avec la partie large de la râpe. Mettez dans une casserole, rajoutez 2 tasses à thé de sucre granulé puis mélangez. Laissez cuire avec le couvercle fermé à basse température pendant 1/2 heure.

# Préparez la pâte pendant que le mélange cuit. Faites fondre le beurre sans brûler puis laissez refroidir. Rajoutez de l'huile de maïs, du yaourt, du sucre en poudre et un œuf puis mélangez l'ensemble.

# Rajoutez de la vanille, de la levure et de la farine en pétrissant jusqu'à que la pâte ne colle plus dans les mains.

# Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes. Pendant ce temps le mélange de citrouille devient tiède.

# Prenez des morceaux un peu plus grand que des noix, ouvrez avec les bouts de doigts, à la taille d'une tasse de thé. Mettez du mélange au milieu puis fermez et faites une boule.

# Placez les boules dans un plat de cuisson huilé. Mettez du lait dessus puis saupoudrez du sucre granulé.

# Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés à couleur rose clair.

N-B: Vous pouvez rajoutez 1 tasse à thé de noix concassé dans le mélange de citrouille.