



Cookies Du Déjeuner

Kahvaltı Kurabiyesi



- ½ paquet de beurre (125 gr.)
- ½ tasse de thé froid
- 1 tasse à thé de lait
- 1 blanc d'œuf
- 2 fromage blanc de la taille d'une boîte d'allumette
- 10 olives vertes
- 8 olives noires
- 1 poivre vert
- 1 tomates
- 3 tranches de salami
- 4 tasses de farine
- ½ cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure chimique (10 g.)
- Pour la surface ;
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

- # Mettez du thé dans un verre et laissez refroidir. Dénoyautez les olives, prenez les pépins des tomates sans les éplucher. Sortez les pépins des piments, épluchez la peau extérieure des Salamine.
- # Coupez tous les ingrédients finement. Écrasez ou râpez les fromages blancs.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre fondu à température ambiante, du thé froid, du lait, du blanc d'œuf et du fromage blanc. Mélangez tous les ingrédients avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez 3 tasses de farine, de la levure. Pétrissez puis rajoutez du piment, du Salamine, des tomates, des olives noir et vert. Rajoutez la tasse de farine qui reste puis pétrissez sans écraser les ingrédients.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 10 minutes. Prenez des morceaux plus petits qu'une noix puis arrondissez avec vos mains.
- # Placez les cookies dans un plat huilé. (Allumez le four à 190 degrés.) Mettez du mélange du jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe de lait.
- # Placez le plat au four, laissez cuire jusqu'à que la couleur devient jaune d'or.
- # Servez les cookies quand elles refroidissent.

N-B: Vous pouvez rajoutez selon votre volonté, du cumin, du thym, du poivron noir.