



## Puits De Noix

Ceviz Kuyusu



1 paquet de margarine  
2 cuillères à soupe de yaourt  
1 tasse à thé de sucre en poudre  
2 blancs d'œufs  
1 paquet de vanille  
1 sachet de levure chimique (10 g.)  
De la farine tant que possible  
Pour le sirop ;  
½ tasse de lait  
½ tasse de sucre granulé  
Pour la Surface ;  
1 jaune d'œuf  
2 cuillères à soupe de lait  
1 tasse de noix concassées

- # Laissez bouillir le lait et le sucre en poudre à moyenne température. Laissez refroidir.
- # Mélangez dans un bol creux, de la margarine, du yaourt fouetté, du blanc d'œuf, de la vanille, de la levure et du sucre en poudre.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide puis pétrissez. Couvrez la pâte puis placez au réfrigérateur.
- # Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure, puis ouvrez sur une surface farinée, d'une épaisseur d'un-demi cm.
- # Coupez la pâte avec le bout d'une tasse d'eau. Coupez la moitié de la quantité coupée, avec le bout d'une tasse de thé.
- # Prenez la pâte qui n'est pas troué, puis mettez du mélange de lait et de jaune d'œuf.
- # Rajoutez dans le creux formé, du mélange de noix. Faites la même pour les autres jusqu'à que les pâtes finissent. (Environ 20-22 cookies)
- # Mettez les cookies dans un plat de cuisson huilé, mettez le mélange de lait et de jaune d'œuf sur les noix au-dessus des cookies.
- # Placez le plat au four à 190 degrés jusqu'à que la surface devient jaune d'or.
- # Dès la sortie du four, rajoutez 1 cuillère à soupe de sirop sur chaque cookies.
- # Laissez reposer au moins 2 heures puis servez.

N-B: Vous pouvez remplacer le lait par de l'eau.