



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Krak alla Noce

Cevizli Krak



Mezzo pacco di margarina
Un albume d'uovo
Un pezzo di formaggio
Un bicchierino di yogurt
Un poco di lievito
Un bicchiere di noce pestato
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaino di cumino nero

- # Nella ciotola da impastare si mettono margarina sciolta formaggio pestato albume d'uovo sale e yogurt si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge devi tuoi in polvere miscelata con la farina poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Ultimamente nell'impasto si aggiunge noce e finisce la finché noce miscela bene omogeneamente.
- # Poi impastati coperta si lascia a riposare circa per mezz'ora.
- # Dopo del tempo dall'impasto prendono i pezzi dimensione di noce e si fanno i bastoncini larghezza di 4 dito.
- # I bastoncini preparati si fidano del vasaio oliato alla sopra si mette prima tuorlo d'uovo poi pizzica cumino nero.
- # Poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina finché arrossiscono bene.

Nota: Questa ricetta si può preparare con usare nocciolo oppure pistacchi.