



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

Biscotti D'Egeo

Ege Kurabiyesi



1 bicchiere di olio d'oliva
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere di yogurt
1 tuorlo
Mezzo cucchiaino di bicarbonato di sodio
Abbastanza farina
Per Side:
1 albume d'uovo
1/3 tazza di sesamo

- # Si mettono nella ciotola d'impasto ; yogurt , zucchero e tuorlo d'uovo, con mixer o con il battitore si battono fino a scioglimento dello zucchero .
- # Sopra si aggiungono olio d'oliva, carbonato e un'po' farina .
- # Si aggiunge poco poco farina per avere un impasto che non si picica alla mano.
- # L'impasto dopo aversi riposato per mezz'ora poi si staccano i pezzi alla grandezza di noce dall'impasto.
- # Pezzi d'impasto che sono staccati si mettono su un tavolo e si rotolano alla dimensione di una matita.
- # Questi pezzi d'impasti sottile dimensione comem matita primamente si piegano in due poi in due volte si piegano e cosi si avranno come la figura di trivella.
- # I pezzi che abbiamo come la figura di trivella primamomento si tuffano nell'albume d'uova poi si tuffano in sesamo che in una piastra.
- # I biscotti si giustrapporre negliia unta con le distanze, si cuocano nel forno rscaldato 190 gradi fino ad arrossire.
- # Si serviranno dopo aver raffreddato.

Nota: Per la preparazione dei Biscotti Egeo si suggerisce olio d'oliva filtrata.