



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

---

## Biscotto con Antipasto

Çerezli Kurabiye



1 pacco di burro  
1 bicchiere zucchero semolato  
1 bicchiere di pistacchi pestati  
1 bicchierino di nocciole pestati  
1 bicchierino di noce p1 bicchierino di mandorle pestati  
1 bicchiere amido di mais  
1 pacco di lievito in polvere  
1 tazzina di caffè latte  
In quantità di farina setacciata

- # Il burro si scioglie e si riscalda poi si mette una ciotola da miscelare.
- # Dalla sopra si aggiungono latte zucchero semolato e si miscelano poi si aggiunge amido e si miscelano.
- # Poi si aggiungono gli altri materiali e dopo mi si aggiungono la farina e lievito in polvere per avere impasto omogeneo.
- # Imposta preparata si lascia riposare circa per mezz'ora. Il forno si regola a 200 gradi.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi dimensioni di noce e poi si rotolano e si schiacciano dopo si filano nel vassoio del forno.
- # Nel forno si cucinano circa per 10 o 15 minuti finché diventano colore viole.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Con questi materiali si può preparare 24 biscotti.