



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

Biscotto di Circassa

Çerkez Kurabiyesi



1 uova 1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere zucchero semolato
1 bicchiere olio vegetale
1 cucchiaino di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per friggere;
2 bicchieri olio vegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettono yogurt uova ed olio vegetale poi si miscelano bene.
- # Dopo si aggiunge zucchero semolato poi carbonato sale e farina così per avere un impasto mezzo morbido.
- # Impasto si coperto e si lascia ad una parte per 20 minuti.
- # Dopo 20 minuti si orendono I pezzi dimensione di limone dall'impasto e si aprono sul tavolo farinato dopo si fa con il dito figura di cilindro.
- # Si tagliano dimensino di 3 cm con il coltello. Dopo si fanno le forme con grattugia.
- # Impasti preparati si friggono nell'olio caldo poi servirsi.

Nota: Per avere gusti diversi si possono aggiungere vaniglia cannella e sbucia di limone anche.