



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

Biscotto con Salsa

Salçalı Kurabiye



Mezzo pacco di margarina
Una tazzina di caffè olio d'oliva
Un tuorlo d'uovo
Un cucchiaino salsa di pomodoro
Un cucchiaino salsa di pepe
Un pacco di lievito
Un cucchiaino di sale
Un cucchiaino di cumino
Un cucchiaino di timo
In quantità di farina
Per la sopra;
Un albume d'uovo
Due cucchiari di aneto

Nella ciotola da impastare si mettono margarina olio d'oliva tuorlo d'uovo e le salse di pepe e pomodoro e si miscelano con miscelatore.

Alla sopra si aggiungono sale cumino timo farina e lievito. Così si avrà un impasto mezzo morbido.

Dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano poi si muovono dal albume d'uovo dopo dentro di aneto poi si filano nel vassoio.

Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per 10 minuti.

Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Se volendo di avere piccante si usa solamente salsa di pepe.