



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

Bicotto di Alacati

Alaçatı Kurabiyesi



2 cucchiaini di burro (125 gr)
1 bicchierino olio d'oliva
1 albume d'uovo
1 cucchiaino sottaceto di uva
Mezzo bicchiere di lievito
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di aneto

Nella ciotola da miscelare si mettono lievito albume d'uovo olio d'oliva e burro sale ed aceto poi si miscelano con il dito.
Alla sopra si aggiungono carbonato e farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce. E si rotolano.
I biscotti si filano nel vassajo oliato. Alla sopra si mette tuorlo d'uovo. Ed alla sopra si pizzica aneto.
Il forno si riscalda a 190 gradi poi il vassajo si inserisce nel forno e si cucina circa per 15 minuti.
Servirsi in fresco.

Nota: Alacati è una città bella della provincia di Izmir.