



Biscotto Kiyir con Formaggio

Peynirli Kiyir Kurabiye



200 gr di margarina
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 tazzina di caffè yogurt
1 cucchiaino di sottaceto
1 cucchiaino di mahlep
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di carbonato
1 albumi d'uovo
In quantità di farina
Mezzo stampo di formaggio (250 gr)
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaia di sesamo

- # In nella ciotola da miscelare si mettono margarina olio vegetale formaggio yogurt sotto aceto si miscelano con il dito.
- # Alla sopra un po' farina sale male che carbonato se miscelano per un po'.
- # Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dopo imposto preparato si mette sul tavolo fare i nato e si lascia così circa per 10 minuti.
- # Poi dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di noce se lo tolgono e poi si schiacciano.
- # I biscotti preparati siciliano nel vassoio volato alla sopra si mette dal turno d'uovo e si pizzica sesamo.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano cerca per 18o20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Se non volendo di usare sottaceto si può usare succo di limone nella stessa quantità.