



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

---

## Medenki

Medenki



2 uova  
1 bicchieri zucchero  
1 bicchiere olio vegetale  
Mezzo bicchiere di yogurt  
2 cucchiari di miele  
3 cucchiaini di cannelle  
1 cucchiaino di carbonato  
In quantità di farina

- # Nella ciotola profonda si rompono le uova alla sua frase aggiungono zucchero miele e yogurt.
- # Se mi Celano pene quello miscelatore finché lo zucchero si scioglie.
- # Con la sua pressi aggiungono un po' farina carbonato e cannella se miscelano.
- # Dopo che aggiungi alla farina finché per arrivare alla coerenza.
- # Impasto preparato si mette sul tavolo fare in auto e da l'impasto prendono i pezzi grandezza di noce e si rotolano.
- # I pezzi rotolati si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi si cucina per 15 minuti.
- # Servirsi fresco oppure freddo.

**Nota:** Medenki è un biscotto di Bulgaria.