



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

Kahke

Kahke



1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bicchiere di latte
3/4 bicchiere di olio d'oliva
Un quarto pacchetto di margarina
2 uova
4,5 bicchieri di farina
2 cucchiaini di semi di nigella
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di zenzero
1 cucchiaino di polvere lievitante
3 garofano

In una ciotola da impastare si mettono 1 uova e tuorlo di un'uovo. Sopra si aggiunge lo zucchero e poi questi si miscelano bene con miscelatore. Quando la miscelata diventa un pò solido, si aggiunge per un pò dal latte e si miscela di nuovo.

Dopo aver sciolto bene lo zucchero, sopra si aggiungono la margarina sciolta, olio d'oliva, semi di nigella, cannella, zenzero, garofano pestato, lievito polverante e farina durante impastando.

L'impasto coperto si lascia a riposare per mezz'ora.

L'impasto si separa in 3 pezzi uguali, si rotolano ogni pezzo, poi si apre largeza di mezzo cm con il rullo.

L'impasto aperto si taglia con il bicchierino. In mezzo del rotondo tagliato si ritaglia con il coperchio di una bottiglietta.

Gli impasti rimasti si riprendono e si rotolano e si fanno ugualmente anche gli altri due pezzi di impasti.

Sopra del tuorlo separato si mettono 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di latte e si miscelano. Si mettono con spazzolino sopra le kahke.

Poi si filano nel vassoio oliato.

Si cucinano nel forno riscaldato a 210 gradi dinchè le sopro si arrossiscono bene.

Si servono freddi o freschi fresco oppure.

Nota: Kahke è un biscotto tradizionale della zona di Antakya. Nella ricetta originale si usa lievito di mais per il posto di lievito polverante.