



Biscotto alla Pepe

Biberli Kurabiye



1 pacchetto di margarina
5 cucchiali peperoncino a rosso
2 cucchiali dello yogurt
4 cucchiali di cokelk (tipo formaggio di specialità turca)
1 bustina di lievito polverante
Mezzo cucchiaino di sale
3 bicchieri di farina

- # La margarina sciolta e yogurt si mettono nella ciotola da impastare .
- # Poi questi si miscelano bene con miscelatore.
- # Sopra si aggiungono cokelk e peperoncino a rosso. Dopo aver miscelato un pò si aggiunge la farina setacciata , sale e lievito polverante.
- # Si miscelano bene finche si miscela bene tutti i materiali. Così si avrà impasto mezzo morbido.
- # L'impasto coperto si mette a riposare per 15 - 20 minuti.
- # Dall'impasto riposato si prendono i pezzi dimensione di noce. Primamente si rotolano in mezzo dei mani. poi si schiaccia per un po da sopra.
- # Tutti i biscotti si preparano così.Si filano nel vassoio senza oliato.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi . si cucinano per 15 - 20 minuti senza diventarsi duro troppo.
- # Dopo aver tolto dal forno si consumano in freddo.

Nota: Se volendo si diminuisce per un pò da peperoncino a rosso e si può aggiungere la salsa di pepe piccante.