



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

---

## Biscotto Tagliato

Kesme Bisküvi



Mezzo pacco di margarina  
1 bicchiere di ayran (bevande speciale turca che si pre  
1 uova  
1 cucchiaino di sale  
1 bustina di lievito polverante  
In quantità di farina  
Semi di nigella

- # Sala e lievito polverante si mettono nella ciotola da impastare. Sopra si aggiunge la margarina morbida e si miscelano.
- # Sopra si aggiungono albume d'uova e metà di ayran si inizia ad impastare.
- # Dopo aver impastato per un pò si aggiunge la ayran rimasta e farina setacciata piano piano.
- # Si avra un impasto vicino al morbido e poi si lascia riposare coperta per 15 minuti.
- # L'impasto riposato si divide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre mezzo cm di larghezza con il rullo .
- # Il tuorlo d'uovo si mette tutta la superficie dei impasti con il spazzolino.
- # Dagli impasti aperti si tagliano i pezzi grandezza della scatola di fiammiferi.
- # Queste quadrate si filano nel vassoio oliato. In mezzo si mettono i semi di nigella. Si prepara ugualmente anche l'altro pezzo dell'impasto.
- # I biscotti tagliati si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi . Si cucinano finchè diventano bene rossi.
- # Sara pronta dopo aver freddato tolto dal forno.

**Nota:** Sopra di questo biscotto si può pizzicare la sale anche perchè questo biscotto nel modo di biscotto croccato.