



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

Vita

Vida



Mezzo pacco di margarina
Mezzo bicchierino olio di mais
Mezzo bicchiere formaggio a bianco grattugiato
1 uova
3 - 3,5 bicchieri di farina
2 cucchiaini pepe rosso inpiccante
1 cucchiaino di menta secca
1 cucchiaino di polvere lievitante
5 spicchi d'aglio

- # Nella ciotola si mettono la margarina ammorbidata, uova, formaggio a bianco grattugiato .
- # Dopo aver miscelato questi ingredienti si aggiungono aglio pestato con un cucchiaino di sale, olio di girasole, pepe rosso polverato, menta secca, lievito polverante, si miscelano bene.
- # Inizia ad impastare e poi si aggiunge la farina piano piano. Secondo del grasso di formaggio si regola il formaggio.
- # Si avra un impasto che non si picica nel mano.
- # L'impasto si divide in due e si fa il rotondo. poi si lascia riposare per 15 minuti in coperto.
- # L'impasto riposato si apre con il rullo grandezza di mezzo cm. Poi dall'impasto aperto si tagliano i pezzi dimensione di dito medio .
- # Poi i questi pezzi tagliati si fanno girare orario e antiorario così si avra la figura di vita.
- # Poi gli impasti si filano nel vassoio oliato . Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 195 gradi. si cucinano finchè si avranno il colore viola chiara.
- # Si servirsi dopo aver freddato.

Nota: Se il formaggio è morbido e si grattugia sarà meglio per la soluzione dei biscotti.