



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

Biscotto Addominale

Mekik Kurabiye



200 Gr. di margarina
2 uova
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato
4 cucchiari di latte
2 cucchiaini di lievito polverante
In quantità di farina
1 cucchiaino di sale
Sesamo
Semi di nigella

- # Sopra della margarina sciolta si aggiunge il formaggio bianco grattugiato e si miscelano con il dito.
- # Sopra si aggiungono 1 uova e albume di seconda uova poi si aggiungono latte, poco farina, lievito polverante e sale . s miscelano bene e si avra un impasto mezzo morbido.
- # Si inizia ad impastare e si avra un impasto mezzo morbido che non si picica alle mani.
- # Poi l'impasto preparato si lascia a riposare circa per 30 minuti in coperto.
- # Dopo il tempo occorso l'impasto si condivide in 4 pezzi uguale. Ogni pezzo si fa il filone un pò più grosso del dito di pollice.
- # Poi si schiacciano da parte sopra . Poi si tagliano con il coltello e si da come la figura di baklava.
- # I biscottidopo aver mesi nel vassoio inoliato di forno sopra si mette con il spazzolino dal tuorlo d'uova e si pizzicano semi di nigella e sesamo.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finchè si arrossiscono.
- # Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: Quando mettendo la sale nell'impasto si deve attendere la sale del formaggio.