



## Biscotto con Patata

Patatesli Kurabiye



100 Gr. di burro  
2 patate medie  
Mezzo bicchiere di yogurt  
1 uova  
1,5 cucchiaini di sale  
1 cucchiaini di peperoncino a rosso  
1 cucchiaino di cumino  
1 cucchiaino di lievito polverante  
4 - 5 rami di prezzemolo  
In quantità di farina

- # Le patate si sbucano, poi si grattugiano con la parte fine di grattugiante. Sopra si aggiungono burro sciolto, uova e yogurt, si miscelano.
- # Nella miscelata si aggiungono peperoncino rosso, sale, cumino, poco farina e lievito polverante poi si inizia ad impastare.
- # Si continua ad aggiungere farina ed impastare finchè avrà un impasto mezzo morbido. Nel momento che l'impasto arriva alla coerenza si aggiungono i rami di prezzemolo macinati in fine.
- # L'impasto si lascia a riposare incoperto circa mezz'ora. Poi si condivide in 3 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre con il rullo circa la stessa dimensione di mezzo cm. Poi si tagliano in triangolo com'è nella preparazione di biscotto di sigaretta in 12 pezzi. (così da 3 impasti si avranno 36 pezzi triangolati)
- # Si fa il rullo dalla parte grossa verso parte fine. Poi si filano nel vassoio oliato la parte piagata arriva la sopra.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè le sope si diventano il colore viola.
- # Si servirsi in fresco.

Nota: Biscotto con patata si può prepararsi con la margarina anche. ma si occorre di usarsi il burro perchè patata e burro insieme avranno il gusto delizioso.