



Biscotti con Hashis

Haşhaşlı Kurabiye



2 cucchiai schiacciamento di hashis
2 bicchieri olio di mais
1 bicchiere di yogurt
1 uova
Mezzo bustina di lievito polverante (5 gr.)
1 cucchiaino di zucchero polverato
1,5 cucchiaini di sale
In quantità di farina

- # Nella ciotola da impastare si mettono schiacciamento di hashis, zucchero ed olio di mais. Si mescolano bene con una forchetta finchè diventano bene omogenea.
- # Sopra della miscelata si aggiungono yogurt ed uova, si mescolano ancora per un'pò.
- # Sopra delle materiali si aggiungono sale, lievito polverante e si aggiunge la farina e si avrà un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto senza riposamento si condivide in 3 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rullo finemente. (dimensione di mezzo dito)
- # Gli impasti aperti si tagliano con stampo di biscotti oppure con la bocca del bicchierino. Si filano nel vassoio di forno oliato con le distanze.
- # Poi l'impasto si inserisce nel forno riscaldato a 165 gradi . Si cucinano finchè si cambiano i colori senza diventarsi croccante. (15 minuti)
- # Si servirsi per il giorno dopo.

Nota: Il secondo nome del hashis è si chiama AFYON yan tesiri uusturucu etkisinin olmasidir. Pero quello schiacciamento che si fa dei semi di hasis è zararsizdir.