



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

Nodo D'amore

Aşk Düğümü



2 uova
1 albume d'uova
1 bicchiere olio di girasole
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaino di mahleb
1 cucchiaino di sottaceto
1 bustina lievito polverante (10 gr.)
Mezzo cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaino di latte
2 cucchiaini di sesamo

2 uova, 1 albume d'uova, olio di girasole ,yogurt, e sottaceto si mettono in una ciotola profonda e si miscelano bene con la forchetta oppure con la miscelatore.

Sopra si aggiungono mahleb, lievito polverante e la farina finchè non si picica nelle mani, poi si impastano bene.

Poi la sopra del impasto si coperta e si lascia a riposare .

Poi dal impasto riposao si prendono i pezzi dimensione di noce. Prima si rotolano ben poi si fanno i bastoncini com'è la matita oppure un' pò più grosso della matita.

I fini dei bastoncini si fanno passare da dentro e si fanno com'è il nodo. I fini si lasciano a destra e sinistra, se vengono lunghi si possono tagliare.

I biscotti preparati si mettono nel vassoio di forno oliato .Sopra si mette dalla miscelata preparata dal latte e tuorlo d'uova poi si pizzica il sesamo la sopradei biscotti.

Poi i biscotti preparati si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi . Si cucinano finchè le sopra si arrossiscono bene .

Dopo aver cucinato non si apre il coperchio del forno i biscotti si freddono in forno.

Nota: Dopo aver spento il forno con quello calore del forno che rimasta i biscotti si cucinano bene , per questo motivo che il forno si deve spegnere prima di arrossimento completamnete dei biscotti.