



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

Biscotto di Venerdì

Cuma Kurabiyesi



Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
2 bicchieri amido di mais
1 bicchiere di farina
1 mela grossa e dura
1 tazzina di caffè uva d'ucello
In quantità di farina
Mezzo bicchiere di zucchero a velo
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino di cannella
Per la sopra ;
1 cucchiaio di latte
1 cucchiaio di pistacchi pestati
Mezzo cucchiaio di zucchero polverato

- # Primamente si lava uva di ucello, poi si mette dentro nell'acqua di un bicchiere circa per 1 ora per gonfiarsi . Poi si filtra bene .
- # Margarina si scioglie senza bruciare . Dopo aver frescato si mett enella ciotola da impastare. Si aggiungono amido di mais e zucchero a velo.
- # Dopo aver impastato per un po si aggiungono farina, carbonato, e si aggiunge latte fresca finchè arriva alla coerenza.
- # Si lascia ad impastare per un pò perchè la mela si può diventare scura . Si sbuccia la mela e si taglia in cubo.
- # Nel impasto si aggiungono mela tagliata, uva di ucello filtrato dall'acqua e cannella. Si impasta per poco tempo senza schiacciarsi i pezzi di mela.
- # L'impasto si copre con nailone. Si lascia a riposare nella parte basso dello frigo per mezz'oretta.
- # Dopo del tempo l'impasto si toglie dallo frigo. Si prendono i pezzi dimensione di noce, si rotolano e poi si filano nel vassoio oliato con spazio.
- # Dopo aver messo nello vassoio sopra si mette con la spazolina prima latte, poi si mette dalla miscelata preparata con zucchero polverato e pistacchi pestati.
- # Si cucinano nel forno riscaldato 180 gradi finchè le sopra si violano bene .

Nota: Nella preparazione di questo biscotto non si occorre di grattugiare la mela. nel momento di grattugiamento la mela si può diventare acquoso.