



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

## Biscotto per Colazione

Kahvaltı Kurabiyesi



Mezzo pacco di burro ( 125 gr.)  
Mezzo bicchierino di tè bollito freddato.  
1 bicchiere di latte  
Formaggio a bianco dimensione di scatola di fiammif  
10 olive verdi  
8 olive nere  
1 pepe di cialiston  
1 pomodoro  
3 fetti di salame  
4 bicchieri d'acqua  
Mezzo cucchiaino di lievito polverante ( 10 gr.)  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova  
1 cucchiaio di latte

- # Nella ciotola da impastare si mettono ma prima il tè si mette nel bicchiere per freddare. si levano i semi delle olive, si sbuccia il pomodoro, si levano i semi di pepe, si sbucciano i salami.
- # Tutti i materiali si tagliano finemente e poi si pesta il formaggio a bianco con la forchetta.
- # Nella ciotola da impastare si mettono burro ammorbidato, tè freddo, latte, albume d'uova, pomodoro, pepe, salame ed olive nere e verde. I materiali messi si mescolano bene.
- # Sopra si aggiungono la farina setacciata e lievito polverante, si impastano bene. Si aggiungono i materiali che sono rimasti e poi si continua ad impastare.
- # Poi l'impasto preparato si lascia a riposare per 10 minuti sopra coperto. Poi dall'impasto si prendono i pezzi rotondi grandezza di noce si rotolano bene.
- # Poi i biscotti si filano nel vassoio oliato. (Il forno si regola a 190 gradi.) Sopra si mette dalla miscelata preparata con tuorlo d'uovo e con latte con la scopolina.
- # Il vassoio si inserisce nel forno e si cucinano finché le soppresse diventano belli colori d'oro. ( 25 minuti)
- # Si servono dopo aver freddati.

**Nota:** In questa ricetta se volendo si possono aggiungere gli spezzi cumino, KEKİK e pepenero.