



## Печенье со шпинатом

Ispanaklı Kuru Pasta



1 пачка слив. масла или маргарина  
1 стакан тертого на терке сыра  
7 листиков шпината  
3 ст.л. йогурта  
1 яичный белок  
1 пачка разрыхлителя  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Смазать:  
1 яичный желток  
1 ст.л. чернушки

- # В глубокой чашке вилкой хорошо перемешать мягкое слив. масло, тертый сыр, йогурт и яичный белок.
- # Добавить мелко рубленый шпинат, соль и разрыхлитель, мешать еще некоторое время.
- # Затем добавляя муку замесить не пристающее к рукам мягкое тесто. Оставить на 10 минут.
- # Тесто разделить на кусочки размером с грецкий орех, раскатать палочки с карандаш.
- # Палочки сложить посередине и перекрутить между собой 2 раза.
- # Положить печенья на смазанный маслом противень, смазать желтком и посыпать чернушкой.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

Чтобы придать печеньям пикантности можно добавить в тесто красный острый перец, черный перец и тмин.