



Печенья с Луком

Soğanlı Bisküvi



1 небольшой репч.лук
125 гр. слив.масла
1 стакан не сладкого йогурта
3,5 стакана муки
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
Пол чайн.ложки чёрн.перца
Пол чайн.ложки тмина
1 чайн.ложка гашёной соды
1 чайн.ложки соли

- # Лук натереть на тёрке, добавить талое слив.масло и йогурт, взбить вилкой или венчиком.
- # Добавить красн.молот.перец, соль, тмин и чёрн.перец. Хорошо перемешать.
- # Добавить соду, понемногу муку и замесить не твердое тесто.
- # Накрыть полотенцем и дать расстояться 15 минут. Тесто разделить на 3 части.
- # Каждую часть раскатать тоньше 1 см. Сделать маленькие, лепёшки с помощью стакана или формочки для печений.
- # Остатки теста опять слепить, раскатать и сделать маленькие лепёшки.
- # Печенья положить (не плотно) на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Остудить не вынимая из духовки.
- # Переложить на серв.тарелки.

Муку кладут в зависимости от количества лука, лукового сока (+, - пол стакана муки).