



Печенье с Перцем

Biberli Kurabiye



1 пакет маргарина
5 стол.ложек красного молотого перца
2 стол.ложки не сладкого йогурта
4 стол.ложки творога
1 стол.ложка гашеной соды
Пол чайн.ложки соли
3 стакана муки

- # В глубокую посуду положить талый маргарин и йогурт.
- # Хорошо перемешать миксером или венчиком.
- # Добавить творог, перец, просеянную муку, соль и соду.
- # Замесить тесто без комочеков.
- # Накрыть полотенцем дать настояться 15- 20 минут.
- # Из теста подкатать шарики размером с грец.орех и придавить с верху.
- # Сформировать все печенья и положить на противень без масла.
- # Запекать 15- 20 минут, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Остудить и подавать к столу.

По желанию ,порцию перца можно уменьшить или добавить 1 чайн.ложку острой перечной пасты.