



## Печенье - Мекик

Mekik Kurabiye



200 гр. маргарина  
2 яйца  
1 стакан натёртой брынзы  
4 столов.ложки молока  
1 чайная ложка пищевого разрыхлителя  
Мука  
Пол чайной ложки соли  
Кунжут  
Чернушка

- # Мягкий маргарин и брынзу перемешать.
- # Добавить одно яйцо и яичный белок, молоко, немного муки, разрыхлитель, соль.
- # Понемногу высыпать муку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать ему расстояться 30 минут.
- # Тесто разделить на 4 части и сформировать 4 тонкие жгуты толщиной как большой палец.
- # Придать жгутам приплюснутый вид и порезать вкось.
- # Печенье положить на противень без масла, обмазать яичным желтком и обсыпать кунжутом и чернушкой.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до золотистого цвета, при температуре 190.
- # Остудить и подавать к столу.

Если брынза солёная, то соль в тесто нужно добавлять меньше.