



## Картофельное Печенье

Patatesli Kurabiye



100 гр.слив.масла  
2 средних картофеля  
Пол стакана не сладкого йогурта  
1 яйцо  
1,5 чайн.ложки соли  
1 чайн.ложка красн.молот.перца  
1 чайн.ложка тмина  
1 чайн.ложка пищев.разрыхлителя  
4-5 веточек петрушки  
Мука

- # Картофель почистить и натереть на мелкой тёрке. Добавить мягкое слив.масло, яйцо, йогурт и всё перемешать.
- # Высыпать перец, соль, тмин, немного муки, разрыхлитель и начать месить.
- # Добавить необходимое количество муки, мелко порубленную петрушку и замесить не липкое тесто.
- # Тесто накрыть и дать ему расстояться 30 минут, затем разделить на 3 части.
- # Каждую часть раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Пласти порезать на 12 треугольных кусочков. ( Всего должно получиться 36 треуг.кусочков)
- # Треугольн.кусочки завернуть с широкой стороны, как сигары и положить краями вниз, на смазанный маслом противень.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 180.
- # Печенье подавать тёплым или холодным.

Картофельное Печенье можно приготовить с маргарином, но со слив.маслом получиться вкуснее.