



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Печенье с Тимьяном

Kekikli Kurabiye



1 стакан оливк.масла
1 стакан не сладкого йогурта
1 стакан натёртой брынзы
1 яичный белок
10гр. пищевого разрыхлителя
Пол чайн.ложки сахара
1 чайн.ложка соли
Мука
Для верха :
2 чайн.ложки тимьяна
Пол чайн.ложки красн.молот.перца
1 яичный желток
1 стол.ложка молока

- # Оливк.масло,йогурт, мелко натёртую брынзу и яичный белок взбить венчиком или вилкой.
- # Добавить соль, сахар, пищ.разрыхлитель и понемногу добавляя муку, замесить мягкое тесто.
- # Скатать шарики размером с грец.орех, из них сформировать тонкие жгуты толщиной как карандаш и длиной 4 пальца.
- # Каждый жгут завернуть и придать форму улитки. Печенье положить на смазанный маслом противень.
- # Обмазать смесью яичного желтка и молока, с верху посыпать тимьян с красн.перцем.

Печенье с Тимьяном можно приготовить с брынзой любого вида повышенной жирности, но не с сыром из твёрдых сортов.