# كوكيز باليمون
Limonlu Kurabiye

٢ عدد بيض
١ علبة سمن
١ كوب ماء مسحوق
تتلقى الطحين
١ كوب ماء ذرة*
النشاء
١ قشر الليمون الم
نصف ملعقة شاي ل
١ علبة غبار كبارتمة

# يخلط السكر المسحوق مع سمن المنعم في سخونة الغرقة بشكل جيد
# يوضع عليها البيض i كشرة الليمون المبشور و مضروب ملح الليمون الجيد i قليلا قليلا من الطحين والنشاء وفي الأخير غبار كبارتمة ويعجن
# بعد حصول عجين جيد يعطى عليها شكلا على حسب الرغبة ويركب على تبسي المزيت
# يطبخ في الفرن على ٢٢٠ درجة حتى تصبح شكل أبيض
# عندما يرغب يسكب عليها سكر مسحوق

ملاحظة : إن كوكيزات عمرها طويل يزداد لزتها عند البقاء يمكن استهلاكها بعد اسبوع