



كوكيز أل

Al Kurabiye



١ عدد بيض
١ ملعقة حساء
٠.٢ كوب ماء
نصف عليه سمن
نصف كوب ماء
١ ملعقة شاي كركم
١ ملعقة شاي ماء

- # يخلط سمن المنعم في سخونة الغرفة ببيضاء البيض أو معجون جبن أبيض جيدا
- # يضاف عليها طحين المفحص أو ملح وكاريونات ثم يعجن
- # يتبقى العجين ٢٠ دقيقة
- # يقطع من العجين أجزاء على كبر الحوز أو يعطى على شكل قضيب أو ويطيق على اثنان أو يعمل مثقبا أو يعطي عليها شكل ما ترغب ويركب على تبسيي الفرن
- # ويوضع عليها صفراء البيض المفحصة
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل ١٨٠ درجة ٣٠ دقيقة

ملاحظة : يمكن اعداد هذا الكوكيز وضع معجون فلفل بدلا من معجون طماطم