



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كوكيز ترطل Tirtil Kurabiye



- ٣ أعداد بيض
- ١ علبة سمن
- ٢ كوب شاي مسحوق
- ١ علبة غبار كباترمة
- ١ علبة فانيليا
- ١ كوب شاي زيت سائل
- ٣ أكواب ماء طحين

- # يوضع ٢ كوب شاي سكر مسحوق على وعاء محفور يكسر البيض في الوسط
- # بعدما خلط يوضع سمن المنعم في سخونة الغرفة و زيت سائل يضاف فانيليا وغبار كباترمة
- # يضاف الطحين الباقي عندما يعجن
- # يوضع الخلط على مضخة الكريم وينضغط بشكل الطول ٤-٥ سم على فرن تبسي
- # يطبخ في الفرن مسخنة من قبل على ١٧٠ درجة حتى يصبح لون رمادي
- # بعد البرودة يمكن استهلاكها في عدة أيام

ملاحظة : إن عجين كوكيز الطرطل تصبح لرخ من كوكيزات الأخرى