



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Cookies con Pasas

### Üzümlü Kurabiye



1/2 paquete de margarina  
2+1/2 vaso de azúcar de ricino  
2 huevos  
1/3 vaso de pasas de uva  
1/3 vaso de nueces machacados  
Basta Harina  
1 paquete de polvo de hornear  
1 pack de vainilla

- # Mezcla el azúcar de ricino con la margarina hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir las pasas y nueces, y luego amasar durante un tiempo.
- # Después de añadir el resto de ingredientes, amasando la terminará.
- # Elige piezas de la masa y dar la forma que más te agrade.
- # Colocar en la bandeja del horno, y cocer en el horno precalentado a que es 200 C, durante unos 17-20 minutos.

Nota: Puede agregar la vainilla y el limón rallado librar también. En ese caso, usted debe mezclar el limón rallada librase de ricino con la margarina y el azúcar y añadir el resto de ingredientes entonces.