



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

---

## Galletas con jengibre

Zencefilli Kurabiye



250 gramos de margarina  
1 huevo  
1+1/3 vaso de almidón de maíz  
1+1/2 vaso de harina  
1 vaso de azúcar Castor  
5 cucharadita de jengibre en polvo  
1/4 cucharadita de sal  
1 cucharada de levadura en polvo  
1/3 vaso de ajonjolí

- # Rompa el huevo y poner la yema y la clara de huevo por separado.
- # Ponga la margarina que es suavizado a la temperatura ambiente, yema de huevo, la mitad de la clara de huevo, ricino azúcar y sal en un recipiente profundo, y mezcla a través de la punta de tus dedos para obtener una mezcla suave.
- # Añadir el almidón y la harina en ella poco a poco amasando mientras que la masa, agregar el jengibre en polvo y en polvo de hornear, por último, amasar bien.
- # Que la masa de descanso durante 20 minutos.
- # Pick piezas que son un poco más pequeña que la de nogal descansado masa, rollo entre ellos la palma de la mano para dar forma a como pelota, en vigor a configurar como patties, inmersión en el resto de clara de huevo al principio, luego cubrir con ajonjolí en un plato llano.
- # Después de preparar todas las cookies de esta forma, el lugar de ellos en la bandeja de horno engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Precaliente el horno bien (200 C). Coloque la bandeja en el horno, hornear hasta que a su vez a la luz de color rosa por un tiempo corto. Servir a enfriar.

**Nota:** El Jengibre contiene almidón, una especie de aceite y resina. Es el ingrediente principal de medicamentos para la enfermedad de coches.