



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

---

## Cookies con las delicias de Turco

Lokumlu Kurabiye



1 paquete de margarina (250 gramos)  
2/3 vaso de yogur  
2/3 vaso de azúcar de ricino  
1 clara de huevo  
1 cucharadita de vinagre  
5 vaso de harina  
1 paquete de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear

Por Relleno:  
35 pequeña llanura turco Delicias

Por la parte superior:  
1 yema de huevo

- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en un tazón grande. Añadir el yogur, ricino azúcar, clara de huevo y vinagre en la misma.
- # Mix o mezcla de estos ingredientes hasta que smoothens. Añadir la vainilla, polvo de hornear y la mitad de la harina en la mezcla.
- # Añadir el resto de la mitad de la masa en la mezcla poco a poco, mientras que amasado. Hacer la masa para alcanzar consistencia media. Cubierta y de descanso que durante media hora.
- # Pick alrededor de 35 piezas de la masa, rollo entre ellos la palma de la mano. Roll a cabo durante el banquillo, que es floured un poco, por la punta de tus dedos en platillo tamaño.
- # Coloque la delicia turca en el centro de la masa enrollada a cabo. Doble la masa y la forma como las pelotas.
- # Ponga las galletas en la bandeja de hornear engrasada con algunos espacios entre ellos.
- # Difundir yema de todo, el lugar y la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C, hasta que ésta se convierte en rosa.
- # Servir ellos, cuando se enfríe.

Nota: Las cookies pueden ser preparadas con las delicias de turco con la goma. Si utiliza las delicias de turco con la goma, no agregue la vainilla en la harina.