



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

كوكيز طحين Un Kurabiyesi



١ علبة سمن
٤ فنجان قهوة طحين
٥.٣ فنجان قهوة ذرة
٢ فنجان قهوة مسحو
١ علبة فانيليا
١ قليلة من الملح

- # يخلط أولاً السمن المنعم في سخونة الغرفة حتى تصبح على حالة جيد
- # يعجن بالإضافة المواد الأخرى على هذا الخلط
- # يتبقى هذا الخلط في رف التلاجة السفلى ١.٥ - ٢ ساعة
- # يركب كوكيزات المشكلة على كبر الجوز في تبسي المزيث قليلا
- # يطبخ في الفرن المسخنة من قبل على ٢٠٠ درجة حتى لا تصبح شكل لون رمادي كثيرا. يسكب سكر مسحق على الكوكيزات المخرج من الفرن ساخنًا تقدم للخدمة

ملاحظة : العجين ا يتأخر قليلا عي أثناء عملية الجمع