



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبى لذيق المتواضع من وصفات الأكل

الكوكيز القرفة والجوز Tarçınlı Cevizli Kurabiye



١ علبة سمن
٢ كوب شاي مسحوق
٤ أكواب طحين
٣ بيض
١ علبة مسحوق سكر
١ علبة فانيليا
لأكثر من :
١٠٠ غرام داخل جوز
١ ملعقة حساء القرفة

يفصل ١ صفراء البيض من البيضاء
يخلط ٢ بيض و ١ صفراء لبيض ا سمن ا سكر مسحوق
يضاف على هذا الخلط طحين غبار كباترمة و فانيليا ا يعجن جيدا
يقطع من العجين أجزاء على كبر جوز
يضغط هذا الأجزاء أولا على بيض البيضاء ثم خلطة على جوز القرفة. يركب الكوكيزات على تبسي المزيث
يطبخ في الفرن المسخنة من قبل ١٠ دقائق

ملاحظة : يفتح الفرن قبل اعداد هذا الكوكيز لأجل تحرير الفرن وسخوتها كثيرا في هذا الكوكيز. إن حرارة هذا الفرن ٢١٠ درجة