



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

كوكيز الملفوف Burgulu Kurabiye



٥.٣ أكواب ماء
١ علبة مخفف
٢ بيض
٢ كوب شاي مس
٢ كوب شاي ط
١ ملعقة شاي ك
٢ ملعقة حساء

- # يخلط كل المواد ما عدا حرج النشاء
- # يضاف النشاء على هذا الخليط قليلا قليلا
- # ينقسم العجين إلى قسمين؛ يضاف كاكاو على نصفها
- # يدور من قسم أبيض بشكل الطول الأصابع
- # يدور من قسم كاكاو أيضا بشكل الطول الأصابع
- # يمسك من أطراف كل منهما يداول مع بعضها
- # يركب الملفوفات على تيسي غير مزيت . يطبخ في الفرن المسخنة من قبل على ٢٠٢ درجة حتى تصبح ملفوف البيضاء لا تؤخذ على شكل صفراء

ملاحظة : سبب إضافة النشاء قليلا لأجل سهولة جمعها