



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

## برتقالي الكوكيز Portakallı Kurabiye



٢٠٠ غرام سمن أو زيت  
١ بيض  
٢ ملعقة شاي مسحوق  
١ برتقال متوسطة  
١ كوب ماء ذرة النشاء  
٤ أكواب ماء طحين  
١ ملعقة شاي كاربونات  
١ فنجان قهوة حبيبات

- # يبشر البرتقال كاملا مع قشرتها ا يبلل من اليلة مع ١ فنجان سكر مسحوق
- # يخلط السكر مع الزيت ا يضاف البيض ا برتقال سكر ا النشاء ا طحين اسكر مسحوق ا كاربونات
- # يعجن حتى تصبح الخلط العجين جيدا
- # يتبقى العجين في الثلاجة حوالي ١ ساعة
- # يقطع أجزاء من العجين على كبر جوز يدور بين الكف وبضغط قليلا . يركب الكوكيزات على تبسي المزيث
- # يطبخ في الفرن المسخون على ٢٠٠ درجة حتى لا تصبح لون رمادي كثيرا

ملاحظة : بدلا من إضافة الطحين كاملا على الخلط إضافتها كلما يعجن تعطى نجيجة أحسن