



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

كوكيز متعددة الألوان Alacali Kurabiye



٠.٣ كوب
نصف
١ بيض
٠.١ كوب
١ كوب
نصف
١ ملعقة
نصف

- # يضاف السكر والبيض على السمن ويخلط
- # يضاف على الخلط قليلا قليلا من النشاء والطحين
- # وفي النهاية يوضع فانيليا والكربونات يعجن حتى تحصل على عجين جيد
- # يفصل العجين على جزئين. يوضع على أحد القسم كاكاو ويعجن
- # وفي هذا الحال يكون واحد جزء أبيض واحد جزء بني من العجين
- # يقطع من الجزء أبيض أجزاء على كبر نصف جوز يدور في داخل الكف
- # يقطع من الجزء بني أجزاء على كبر نصف جوز يدور في داخل الكف
- # وكل من الألوان لا يخلط مع بعضها ولكن يلصق مع بعضها . يعمل نفس العملية حتى تنتهي العجين
- # يركب على تيسي المزيب . يطبخ في الفرن المزيب من قبل ٢٠٠ درجة ٢٠ دقائق

ملاحظة : تكون الكوكيز الطرف واحد أبيض والطرف الآخر بني