



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

## كوكيز باليمون Limonlu Kurabiye



٢ عدد بيض  
١ علية سمن  
١ كوب ماء مسحوق  
تتلقى الطحين  
١ كوب ماء ذرة\*  
النشاء  
١ قشر الليمون المب  
نصف ملعقة شاي ل  
١ علية غبار كبرتمة

# يخلط السكر المسحوق مع سمن المنعم في سخونة الغرقة بشكل جيد  
# يوضع عليها البيض ا كشرة الليمون المبشور و مضروب ملح الليمون الجيد ا قليلا قليلا من الطحين والنشاء وفي  
الآخر غبار كبرتمة ويعجن  
# بعد حصول عجين جيد يعطى عليها شكلا على حسب الرغبة ويركب على تبسي المزيث  
# يطبخ في الفرن على ٢٢٠ درجة حتى تصبح شكل أبيض  
# عندما يرغب يسكب عليها سكر مسحوق

ملاحظة : إن كوكيزات عمرها طويل يزداد لزنها عند البقاء يمكن استهلاكها بعد اسبوع