



كوكيز بالليمون

Limonlu Kurabiye



- ٢ عدد بيض
- ١ علبة سمن
- ١ كوب ماء مسحوقة
- تلقى الطحين
- ١ كوب ماء ذرة*
- النشاء
- ١ قشر الليمون المبرد
- نصف ملعقة شاي لـ
- ١ علبة غبار كباريمة

- # يخلط السكر المسحوق مع سمن المنعم في سخونة الغرفة بشكل جيد
- # يوضع عليها البيض أكشارة الليمون المبشور ومضروب ملح الليمون الجيد أ قليلاً قليلاً من الطحين والنشاء وفي الأخير غبار كباريمة وبعجن
- # بعد حصول عجين جيد يعطى عليها شكلاً على حسب الرغبة ويركب على تبسي المزيت
- # يطبخ في الفرن على ٢٢٠ درجة حتى تصبح شكل أبيض
- # عندما يرغب يسكنب عليها سكر مسحوق

ملاحظة : إن كوكيزات عمرها طويل يزداد لزتها عند البقاء يمكن استهلاكها بعد أسبوع