



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي 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 الم
نصف ملعقة شاي ل
١ علية غبار كباترمة

يخلط السكر المسحوق مع سمن المنعم في سخونة الغرفة بشكل جيد
يوضع عليها البيض ا كشرة الليمون المبشور و مضروب ملح الليمون الجيد ا قليلا قليلا من الطحين والنشاء وفي
الأخير غبار كباترمة وبعجن
بعد حصول عجین جيد يعطى عليها شكلا على حسب الرغبة ويركب على تبسي المزيت
يطبخ في الفرن على ٢٢٠ درجة حتى تصبح شكل أبيض
عندما يرغب يسكب عليها سكر مسحوق

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