



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

كوكيز آل Al Kurabiye



١ عدد بيض
١ ملعقة حساء
٥.٢ كوب ماء ص
نصف علبة سمن
نصف كوب ماء
١ ملعقة شاي ك
١ ملعقة شاي م

- # يخلط سمن المنعم في سخونة الغرفة ببيضاء البيض ا معجون جن أبيض جيدا
- # يضاف عليها طحين المفحص ا ملح وكاربونات ثم يعجن
- # يتبقى العجين ٢٠ دقائق
- # يقطع من العجين أجزاء على كبرالجوز ا ويعطى على شكل قضيب ا ويطي على اثنان ا يعمل مثقب ا أو يعطي عليها شكل ما ترغب ويركب على تبسي الفرن
- # ويوضع عليها صفراء البيض المفصلة
- # يطبخ في الفرن المسخن من قبل ١٨٠ درجة ٣٠ دقائق

ملاحظة : يمكن اعداد هذا الكوكيز وضع معجون فلفل بدلا من معجون طماطم