



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

## كوكيز الاسكندنافية Iskandinav Kurabiyesi



٢٠٠ غرام سمر  
٢ عدد بيض  
٥.٢ كوب شاي  
٢ كوب ماء ذرّة  
٥.٢ كوب ماء  
١ كوب شاي قه  
١ كوب شاي ع  
نصف كوب شا  
١ علبة فانيليا  
١ علبة غبار كبا

- # يضاف سكر مسحوق السمن المنعم في سخونة غرفة ويخلط جيدا بوضع عليها كل النشاء ا نصف الطحين ويعجن ويضاف عليها الطحين الباقي كلما يعجن ويوضع فانيليا وغبار كباترمة
- # يوضع عليها عنب جاف ا جوز ا قشيرة برتقال المقطوعة رقيقا مصفي مياها ويخلط مع بقية المواد بشكل جيد
- # بعدما يتبقى العجين ١٥-٢٠ دقائق يقطع اجزاء على كبر جوز يدور أولا على شكل كرة ثم يعطي عليها بشكل كوفته همبرجر ويرقق بين الكف
- # يركب الكوكيزات قبل مزيت التبسي يطبخ في الفرن المسخن ١٩٠ درجة ١٥ دقائق

ملاحظة : هذا كوكيز خاص لوصفت نورويج