



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

الكوكيز الهلال Hilal Kurabiye



١ علبة سمن
٢ كوب شاي مسحوق
٢ كوب ماء طحين
١ علبة فانيليا
١ علبة غبار كيارتمة
١ كوب ماء جوز مضرب
١ ملعقة حساء مسح

- # يضاف السمن المنعم في سخونة الغرفة على سكر المسحوق يؤكل عليها الطحين وغبار كيارتمة
- # بعدما عجن العجين جيدا يتبقى ٢٠ دقائق وعليها غطاء مغلق
- # بعد نهاية المدة يقطع من العجين أجزاء على كبر جوزا يفتح مع أطراف الأصابع على كبر كوب شاي
- # يوضع جوز على أطرافها أولا يطوي على شكل رولو أ يضغط على أطرافها يعطى عليها شكل هلال
- # يركب كوكيزات الهلال على تيسي غير مزيت
- # يطبخ في الفرن المسخون على ١٩٠ درجة حتى لا تصبح لون رمادي كثيرا
- # يخلط ١ ملعقة حساء سكر مسحوق و ١ علبة فانيليا أ يوضع في وعاء أ يضاف على الكوكيزات المخرج من الفرن ساخنة
- # تقدم للخدمة بعدما يبرد

ملاحظة : يمكن وضع الفانيليا في داخل العجين ولكن اعدادها في هذا الشكل تكون لذتها أحسن