



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

كوكيز ترطل Tirtil Kurabiye



٣ أعداد بيض
١ علبة سمن
٢ كوب شاي مسحوق
١ علبة غبار كباترمة
١ علبة فانيليا
١ كوب شاي زيت سائل
٣ أكواب ماء طحين

يوضع ٢ كوب شاي سكر مسحوق على وعاء محفور يكسر البيض في الوسط
بعدما خلط يوضع سمن المنعم في سخونة الغرفة و زيت سائل يضاف فانيليا وغبار كباترمة
يضاف الطحين الباقي عندما يعجن
يوضع الخلط على مضخة الكريم وينضغط بشكل الطول ٤-٥ سم على فرن تبسي
يطبخ في الفرن مسخنة من قبل على ١٧٠ درجة حتى يصبح لون رمادي
بعد البرودة يمكن استهلاكها في عدة أيام

ملاحظة : إن عجين كوكيز الطرطل تصيح لزخ من كوكيزات الأخرى