



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

## كوكيز بالتفاح Elmalı Kurabiye



نصف علبة سمن  
١ كوب شاي زيت  
١ كوب شاي مسحوق  
نصف علبة غبار كبا  
١ علبة فانيليا  
٤ أكواب ماء طحين  
الداخل :  
٣ أعداد تفاحة متوسط  
٢ ملعقة حساء عنب  
١ ملعقة حساء حبيب  
١ ملعقة شاي القرفة

- # يخلط سكر المسحوق مع سمن المسخونة الغرفة جيدا
- # يضاف عليها زيت سائل والزبادي ويخلط عندما يؤكل كل المواد يوضع الطحين قليلا قليلا وفي الأخير يضاف الفانيليا وغبار كبا رتمة
- # والعجين المحصول يغلق عليها الغطاء ويترك للبقاء
- # وفي هذا الحال يقشر التفاح ويبشر
- # ويوضع عليها سكر مسحوق وعنب جاف i ويطبخ في الحرارة المتوسطة ٥-١٠ دقائق
- # عندما يؤخذ تفاح الداخلي من المحجر يوضع عليها القرفة ويبرد
- # يؤخذ من العجين المنتظر أجزاء أكبر من الجوز قليلا ويفتح مع الأصابع أكبر من طبق الشاي
- # يوضع ١ ملعقة حلو تفاح داخلي المبرد على نصف العجين المفتوح يطوي مثل فطائر
- # يركب كوكيزات على تبسي الفرن المزيث ويطبخ في الفرن مسخن من قبل على ١٨٠ درجة حتى تصبح أبيض
- # يسكب سكر المسحوق على الكوكيزات الساخن المستخرج من الفرن
- # تقدم للخدمة بعدما يبرد

ملاحظة : إذا كان التفاح المستخدمة لازعا يختلف لذت كوكيز