



كوكيز بالتفاح

Elmalı Kurabiye



نصف علىة سمن
١ كوب شاي زيت
١ كوب شاي مسحوق
نصف علىة غبار كبار
١ علىة فانيليا
٤ أكواب ماء طحين
الداخل :
٣ أعداد تفاحة متوس
٢ ملعقة حساء عنبر
١ ملعقة حساء حبيبا
١ ملعقة شاي القرفة

- # يخلط سكر المسحوق مع سمن المسخونة الغرفة جيدا
- # يضاف عليها زيت سائل والزيادي وبخلط عندما يؤكل كل المواد يوضع الطحين قليلاً قليلاً وفي الأخير يضاف الفانيليا وغبار كبار تمرة
- # والعجين المحصول يغلق عليها الغطاء ويترك للبقاء
- # وفي هذا الحال يقشر التفاح ويسشر
- # ويوضع عليها سكر مسحوق وعنبر جاف ويتطيخ في الحرارة المتوسطة ١٠٠-٥ دقائق
- # عندما يؤخذ تفاح الداخلي من المحجر يوضع عليها القرفة ويرد
- # يؤخذ من العجين المنتظر أجزاء أكبر من الجوز قليلاً ويفتح مع الأصانع أكبر من طبق الشاي
- # يوضع ١ ملعقة حلو تفاح داخلي المبرد على نصف العجين المفتوح يطوي مثل فطائر
- # يركب كوكيزات على تبسي الفرن المزيت ويتطبخ في الفرن مسخن من قبل على ١٨٠ درجة حتى تصبح أبيض
- # يسكب سكر المسحوق على الكوكيزات الساخن المستخرج من الفرن
- # تقدم للخدمة عندما يبرد

ملاحظة : إذا كان التفاح المستخدمة لازعاً يختلف لذت كوكيز