



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

كوكيز بالتفاح Elmalı Kurabiye



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

- # يخلط سكر المسحوق مع سمن المسخونة الغرفة جيدا
- # يضاف عليها زيت سائل والزيادي ويخلط عندما يؤكل كل المواد يوضع الطحين قليلا قليلا i وفي الأخير يضاف الفانيليا وغبار كبارتمة
- # والعجين المحصول يغلق عليها الغطاء ويترك للبقاء
- # وفي هذا الحال يقشر التفاح ويبشر
- # ويوضع عليها سكر مسحوق وعنب جاف i ويطبخ في الحرارة المتوسطة 5-10 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 تيسي 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