



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتأبي لذيد المتواضع من وصفات الأكل

كوكيز جدة Dedem Kurabiyesi



١ علبة سمن (٢٥٠ غر)
٤ أعداد بيض
٥.١ كوب ماء حبيبات
٦ أكواب ماء طحين
١ ملعقة شاي كاربونات
٥٠ أعداد لوز الداخلي

- # يخلط السكر والبيض مثل ما عمل في عملية الكعك يخلط مع الخلاط
- # بعدما يزول السكر يضاف السمن المنعم في سخونة الغرفة و يخلط مع أطراف الصابع كل المواد مع بعضها جيدا
- # يضاف الطحين على هذا الخليط ويعجن يوضع الكربونات وتحصل على عجينة خفيفة جامد
- # بعدما يتبقى العجين نصف ساعة يقطع أجزاء على كبر جوز ويدور وسط الكف
- # بعدما تعد كل الكوكيزات في هذا الشكل يركب على تبسي الفرن المزيث
- # يوضع لوز على كل من الكوكيزات بشكل مستقيم
- # يطبخ في الفرن المسخنة من القبل (٢٠٠ درجة) حتى تصبح بين لون أحمر رمادي . (٢٥ دقائق) بعدما يخرج الكوكيزات من الفرن يبرد وتقدم للخدمة

ملاحظة : هذا التعريف خاص لجد الكاتب