



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Verlobungsplätzchen

Nişan Kurabiyesi



200 g Margarine
½ Teeglas Öl
1 Glas Zucker
1 gehobelte Zitronenschale
1 TL Zitronensaft
1 Pkg Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Weiche Margarine, Öl und Zucker mit dem Mixer drei Minuten bearbeiten.
- # Zitronensaft, gehobelte Zitronenschale und mit Mehl vermischtes Backpulver hinzugeben und vermischen.
- # Danach nach und nach Mehl unterrühren bis eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse entstanden ist.
- # Vom Teig etwas kleiner Stücke als eine Walnuss entnehmen, zu Kügelchen formen und leicht platt drücken.
- # Diese Plätzchen in ein leicht eingeeöltes Blech einreihen.
- # Das Blech in den zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
- # Die Plätzchen rosarot und backen bis sie aufplatzen und sich Risse bilden.

Tipp: Die Plätzchen werden in Turkmenistan für Verlobungszeremonien zubereitet.