



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Cookies con Fechas

Hurmali Kurabiye



2 vaso finamente en dados fechas  
1/2 paquete de margarina (125 gramos)  
1/2 vaso de nuez machacados  
1/2 vaso de leche  
1/2 vaso de harina de arroz  
1 vaso de harina  
Almidón de maíz, tanto como la mezcla se pone en  
1 huevo  
1 yema de huevo  
1 vaso de azúcar Castor  
1 paquete de vainilla  
1 / 2 paquete de levadura en polvo (5 gr.)  
2 cucharadas de cacao

Por la parte superior:  
1/3 vaso de coco  
1 clara de huevo

- # Ponga la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente en un recipiente profundo. Añadir ricino azúcar, 1 huevo, 1 yema de huevo y la leche en el tazón. Mezcle hasta que la mezcla llegue a la derecha coherencia.
- # Añadir la harina de arroz, harina, vainilla, polvo de hornear y el cacao en la mezcla y comenzar a amasar. Añadir almidón de maíz en la mezcla mientras amasado, hasta que se detenga a atenerse a sus manos.
- # Por último, añadir las fechas finamente en dados y densamente machacados nogal en la mezcla, amasar sin maceración las fechas.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la mezcla y la forma como patties.
- # Dip las "cookies" en la clara de huevo al principio, luego inmersión en el coco y colocarlos en la bandeja de hornear engrasada.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear las galletas hasta que el coco más de las cookies a su vez, un poco de amarillo.
- # Después de enfriar las galletas en el horno, servir.

**Nota:** Harina de arroz hace las galletas crujientes, pero no los hace duro.