



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

---

## Cookies con tahini

Tahinli Kurabiye



1/3 vaso de aceite de girasol  
1 huevo  
1 vaso de nuez densamente machacados  
2+1/2 vaso de harina  
1/3 vaso de tahini  
2 cucharadas de miel  
1/2 vaso de azúcar de ricino  
1 paquete de polvo de hornear

# Ponga aceite de girasol, tahini, huevo, miel y azúcar de ricino en un recipiente profundo. Mezclar por un batidor o un tenedor, hasta que la mezcla smoothens.

# Añadir la harina tamizada en la mezcla poco a poco amasando mientras que la masa, añadir la levadura en polvo en la mezcla también.

# Para evitar que oscurece la mezcla, añadir la nuez densamente golpean en la masa finalmente.

# Pick piezas de nogal de tamaño de la masa, rollo de ellos en primera y, a continuación, como forma oval, en vigor a configurar como patties. (en total, alrededor de 25 cookies)

# Coloque el preparado en los "cookies" bandeja de hornear, lo que no es lubricado, con algunos espacios entre ellos.

# Hornear en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C, hasta que a su vez de color rosa.

# Enfriarlos en el horno, y luego servir.

**Nota:** Las cookies pueden parecer tan aceitoso porque el tahini de petróleo, sino que a su vez a la normalidad durante la cocción.