Placa de cookies

Tabak Kurabiyesi

1 yema de huevo
2 vaso de harina
1/6 vaso de agua fría
1/3 vaso de azúcar de ricino
2/5 paquete de margarina (100 gramos)
1 pizca de sal

Por la parte superior;
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 cucharada de azúcar granulado
1 clara de huevo
1/3 vaso de nueces machacados
1/3 vaso de pasas sultaninas

Ponga la harina cernida en una profunda cuenco, hacer un agujero en el centro de la harina de colina.
Poner la yema, ricino azúcar, sal, agua fría y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, en el agujero.
Cubrir el agujero con la harina y amasar, hasta que la masa se detiene a pegar a sus manos. Cubra la masa y el resto durante 10 minutos.
Si bien la masa en reposo, la mezcla de clara de huevo, machacados nogal, sultaninas, azúcar granulada y mermelada de albaricoque para preparar la parte superior mezcla.
Roll en la masa más descansado floured banco por un rodillo en 1/4 de pulgada de espesor.
Cortar la masa en círculos por una gran vaso del borde. Coloque estos círculos en la bandeja de hornear engrasada con espacios entre ellos. (Ajuste el calor a 185 C)
Después de colocar todas las "cookies" en la bandeja, coloque la parte superior mezcla sobre las galletas, y sentar encima de las galletas, sino mantener los bordes de la llanura cookies.
Coloque la bandeja en el horno caliente, hornear hasta que la masa se convierte en rosa.
Eliminarlos de la estufa se enfríe y cuando se enfríe.

Nota: La clara de huevo en la mezcla de la parte superior, evita verter la mezcla.