



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

---

## Trozos de cookies

Tıknaz Kurabiye



250 gramos de margarina  
1 vaso de azúcar Castor  
1 vaso de almidón de maíz  
2 huevos  
4 cucharadas de leche  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1 paquete de vainilla  
3 cucharadas de cacao  
1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón  
Harina, tanto como la masa se pone en  
20 almendras

- # Descanso las almendras en agua hirviendo durante unos 2-3 minutos, luego de eliminar el agua y decorticate. Colapso cada uno de ellos en 2 piezas.
- # Mezclar el azúcar de ricino y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente, por la punta de tus dedos. Agregar el huevo, almidón, leche, harina, vainilla y levadura en polvo en la mezcla.
- # Knead que mediante la adición de harina en la masa poco a poco amasando mientras que, hasta que se detenga a atenerse a sus manos.
- # Divide la masa en 2 piezas. Una de las piezas debe ser menor que el otro.
- # Añadir el cacao y la cáscara de limón rallada en la pieza de menor masa. Amasar hasta que la masa se convierte en pieza totalmente marrón.
- # Pick pieza de nogal de tamaño de la masa y extiende entre la palma de la mano al principio, entonces en vigor a la forma como patri.
- # Elija una pieza, lo que es más pequeño que el nogal, el castaño de hoja rollo de masa, entonces la forma como patri. Coloque esta pieza marrón en el centro del blanco. (Los bordes de la patty blanco debe ser visto.)
- # Las mitades de almendras en el marrón patty entonces, en vigor a cabo con firmeza.
- # Después de preparar todas las cookies, colocarlos en la bandeja de hornear, lo que no es engrasada. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 190 C. Hornear por un corto tiempo, sin convertirlos en amarillo. Servir a enfriar.

**Nota:** Chunk se denomina como "Tıknaz" en la región sureste de Turquía.