



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

---

## Pino cookies

### Çam Bisküvi



200 gramos de margarina  
250 gramos de espinacas (1 manojo)  
2 huevos  
1+1/2 vaso de azúcar de ricino  
2 cucharadas de leche  
6 vaso de harina  
2 paquetes de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear  
1/4 cucharadita de sal

- # Slice el lavado de las hojas de espinaca o mezcla finamente. Luego, frote entre la palma de la mano a perder su color fresco.
- # Ponga el azúcar de ricino y la margarina, que es ablandada a temperatura ambiente en un profundo bol y mezclar.
- # Añadir la espinaca, huevo, la leche y la mitad de la harina, vainilla, polvo de hornear y la sal en la mezcla y comenzar a amasar.
- # Añadir la harina restante poco a poco en la mezcla durante el amasado, añadir cuánto se necesita.
- # Cubra la masa verde, que tiene consistencia media, y el resto durante 10 minutos.
- # Al final del tiempo de descanso, dividir la masa en 3 piezas. Roll cada una de las "cookies" sobre el banquillo por un rodillo y flouring durante el amasado en 1 / 4 de pulgada de espesor. Cortar en trozos de un pino en forma de cookie molde. Recoger la masa restantes piezas, rollo de ellos y ellos de cortar el molde de nuevo. Repita el mismo proceso para el resto de 2 piezas de masa.
- # Coloque el preparado en los "cookies" bandeja de hornear, que es lubricado con un poco de aceite, con algunos espacios entre cada uno de ellos.
- # Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a una temperatura de 200 C, hornear sin perder el color de las cookies. (Durante unos 10-15 minutos)
- # Eliminar los "cookies" de la estufa de inmediato, después de la cocción. Servir a enfriar.

**Nota:** Espinaca, se añade en la masa para galletas sólo para colorear. Puede añadir los pistachos en lugar de las espinacas también.