



## Cookies De Fiançailles

Nışan Kurabiyesi



200 gr. de margarine  
1/2 tasse à thé d'huile  
1 tasse de sucre granulé  
1 zeste de citron râpé  
1 cuillère à café de jus de citron  
1 sachet de levure chimique  
De la farine tant que possible

- # Mélangez pendant 3 minutes, de la margarine, de l'huile et du sucre granulé.
- # Rajoutez du jus de citron, du zeste de citron râpé et de la farine mélangé avec de la levure. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte non collant.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, arrondissez puis aplatissez.
- # Placez les cookies dans un plat de cuisson huilé légèrement.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 190 degrés.
- # Laissez cuire les cookies jusqu'à qu'il apparaît des fissures dessus.

N-B; Ce cookie est servie dans les fiançailles au Turkménistan.