



Cookies De Malatya

Malatya Kurabiyesi



1 paquet de margarine
1 tasse de sucre en poudre
½ paquet de poudre à pâte
½ de cuillère à thé de sel
De la farine tant que possible (au moins 4 tasses)
Pour l'intérieur :
30 graines d'abricots à l'intérieur

- # Mélangez de la margarine avec du sucre en poudre avec les bouts de doigts jusqu'à que le mélange devient crémeux.
- # Rajoutez du sel et de la poudre à pâte mélangé avec de la farine.
- # Rajoutez de la farine petit à petit jusqu'à que la pâte devient ferme.
- # Vous obtiendrez une pâte qui ne colle pas aux mains et qui ne se disperse pas.
- # Allumez le four à 170 degrés avant de commencer à former les cookies.
- # Prenez des morceaux de pâte d' ½ citron, arrondissez puis aplatissez légèrement.
- # Placez les cookies dans un plat huilé. Enfoncez un noyau d'abricot au milieu.
- # Placez au four chaud. Laissez jusqu'à qu'il soit marron clair. (Les fissures sont naturel)
- # Retirez du plat après ½ de la sortie du four.
- # Le goût augmente au fur et à mesure que les cookies attendent.

N-B; Le seul caractéristique de cookies est l'utilisation de la margarine. Vous utiliserez de la margarine qui se vend dans des pots de 2 kilos.