



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Cookies Sacakli

Saçaklı Kurabiye



1 paquet de margarine
2 œufs
3 tasses à thé de sucre en poudre
2 tasses à thé de fécule de maïs
2 paquets de vanille
2 cuillères à café de levure en poudre
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur et le bord ;
Eau 1 tasse de marmelade
250 gr. de pismaniye

Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli à température ambiante, du sucre en poudre et des œufs, mélangez jusqu'à qu'il devient lisse et pure.

Rajoutez du fécule de maïs, de la vanille et de la levure. Rajoutez de la farine en pétrissant. Obtenez une farine qui ne colle pas aux mains et qui est mi- solide.

Séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez la pâte à une épaisseur d' ½ cm. Coupez rond avec une tasse à thé.

Faites pareil pour les autres morceaux de pâte.

Placez les cookies dans un plat de cuisson non huilé. Laissez cuire un petit moment au four préchauffé à 185 degrés de façon qu'ils ne soient pas trop rose.

Quand les cookies sort du four et qu'ils refroidissent, rajoutez de la marmelade dans la partie intérieur. Collez un deuxième cookie sur la partie avec marmelade de l'autre cookie.

Trempez les côtés des cookies dans la marmelade en roulant. Collez du Pismaniye sur les côtés. Faites la même pour tous les cookies puis sortez sur une assiette.

N-B: Vous pouvez utiliser de la marmelade d'abricot ou pêche pour donner une apparence plus meilleure.