



Cookies d'Assiette

Tabak Kurabiyesi



1 jaune d'œuf
2 tasses de farine
½ tasse d'eau fraîche
1 tasse à thé de sucre en poudre
2/5 de paquet de margarine (100 gr.)
1 pincée de sel
Pour la surface ;
3 cuillères à soupe de marmelade d'abricot
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 blanc d'œuf
1 tasse de thé noix broyées
1 tasse de thé raisins sans pépins

- # Mettez de la farine dans un bol de pétrissage, puis faites un creux au milieu.
- # Mettez dans le creux, de la margarine fondue à température ambiante, du jaune d'œuf, du sucre en poudre, du sel et de l'eau fraîche.
- # Pétrissez en rapportant la farine qui se trouve autour. Obtenez une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer couvert pendant 10 minutes.
- # Préparez le mélange de la surface pendant que la pâte se repose. Mélangez du blanc d'œuf, des noix battues, du raisin sans pépin, du sucre granulé et de la marmelade d'abricot.
- # Ouvrez la pâte reposé, à l'aide d'un rouleau, d'une épaisseur d' ½ cm.
- # Coupez la pâte avec le bout d'une tasse, puis placez dans un plat de cuisson huilé. (Pendant ce temps, chauffez le four à 185 degrés.)
- # Quand toute la pâte finit, mettez le mélange dessus. Étalez de façon à laisser de l'espace dans les côtés.
- # Placez les cookies dans le four chaud, et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose clair.
- # Sortez du four puis servez quand ils sont froids.

N-B: Le blanc d'œuf permet d'éviter que le mélange coule.