



## Ak chigeldäk: White cookies/biscuits

Recipe and photos: Fazile Nasretdin, translation Sabira Stahlberg

100 ml milk or water  
200 ml sugar  
25 g melted butter  
1 egg  
1 tsp ammonium carbonate  
8 drops of peppermint oil  
100 ml potato flour  
400 ml wheat flour



Mix all ingredients together and make a paste. Cover a large oven tray with baking paper. Using a tablespoon, cut small balls from the dough and put them on the tray. Bake the cookies in the middle of the oven 10-15 minutes at 170°-200°C.

## Ak çigeldäk

Resept häm räsemnär: Fazile Nasretdin

1 dl söt yäki su  
2 dl şikär  
25 g eretkän may  
1 yomırka  
1 bk ammonium karbonat (hırvensarvensuola, hjorthornssalt)  
8 tmç borıç bötnege mayı (piparminttuöljy, pepparmyntsolja)  
1 dl bäräñge onı  
4 dl boday onı



Eçenä kilä torgan äyberlärne barısın da bergä bolgatalar. Kamırdan salma kaşığı (aş kaşığı) belän kăgaz kuyılğan miç tabasına keçkenä tuplar salalar. 170°-200°C, 10-15 min miçneñ urta biyeklegendä peşerälär. dl desi litr (100 ml) ▪ g gramm ▪ bk bal kaşığı ▪ tmç tamçı

## АК ЧЫГЕЛДӘК

Рецепт һәм рәсемнәр: Фазилә Насретдин

100 мл сөт яки су  
2 дл шикәр  
25 г эреткән май  
1 йомырка  
1 бк аммоний карбонат (күтәрткеч)  
8 тмч борыч бөтнеге мае  
100 мл бәрәңге оны  
400 мл бодай оны



Эченә килә торган әйберләрне барысың да бергә болгаталар. Камырдан салма кашыгы (аш кашыгы) белән кәгазь куеылган миç табасына кечкенә туплар салалар. 170°-200°C, 10-15 мин. миçнең урта биеклегендә пешерәләр.  
г грамм ▪ бк бал кашыгы ▪ тмч тамчы