



Turkey に伝わるアジアスイーツにチャレンジ♪

vol.8 シェケル・パレ

～シロップをしみ込ませたレモン風味のクッキー～

《材料》 約8コ分

<クッキー生地>

@	薄力粉	150g
	ベーキングパウダー	3g
	バター（食塩不使用）	80g
	粉砂糖	30g
	卵黄	1コ分
	レモンの皮	1/2コ分
	バニラオイル	2～3滴

<シロップ>

	水	1カップ
	グラニュー糖	60g
	レモン汁	1/4コ分

ヘーゼルナッツ・・・8粒

《準備》

- （1）バターはボウルに入れ、室温に戻します。
- （2）オープンの天板に オープンシートを敷きます。
- （3）シロップの材料を鍋に入れ、中火で煮立て、冷ましておきます。

《作り方》

- ① 準備（1）のバターに粉砂糖をふるい入れ、泡立て棒で すり混ぜます。
- ② 卵黄、バニラオイルを加え、泡立て棒で 混ぜ合わせます。
- ③ レモンの皮をすりおろしながら加え、泡立て棒で 混ぜ合わせます。
- ④ @の粉類をふるい入れ、カード（またはゴムベラ）で切るようにしながら 混ぜます。
- ⑤ ボウルにぬれ布巾をかけ、30分ほど 生地を休ませます。
- ⑥ 生地を8等分して丸め、少し平らにつぶして中央をへこませ、ヘーゼルナッツを詰めます。
- ⑦ オープンシートを敷いた天板に並べ、180℃に温めたオーブンで20分 焼きます。
- ⑧ 焼き上がりに、準備（3）のシロップをかけてしみ込ませます。

～Turkeyのお茶の時間～

トルコの方はお茶の時間を大切にします。濃く入れた紅茶を湯で薄め、砂糖をたっぷり入れたチャイを一日に何杯も飲みます。また、コーヒー（カフェ）は、専用の小さな銅製のポット（イフリック）に水、コーヒー粉末、砂糖を入れて煮出します。濾さずにカップに注ぎ、エスプレッソのような濃厚な味わいを楽しみます。

～シェケル・パレ～

シロップがしみ込んでいて、ほろりととろけるほどの柔らかさが特徴です。生地もやわらかいので、丸めるときは 手の熱を移さないように 手早く丸め、形を作りましょう。

