



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBE BİSKÜVİSİ

- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 2 yemek kaşığı irmik
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı süt
- 5 yemek kaşığı pekmez

Fırını 180 C'ye ayarlayalım.

Geniş bir kase de un, pirinç unu ve tereyağını karıştıralım. Elimizle tereyağını ufalayalım.

Pekmezi ve sütü ekleyerek hamuru iyice yoğuralım.

Bu tarifteki hamur kolay yoğurulan bir yumuşaklıkta değil, daha çok un kurabiyesi hamuru gibi birbirini tutmayan bir hamur biçimindedir. Bu nedenle hamuru açmak yerine elimizle kopardığımız küçük parçaları sıkıştırarak şekil verelim.

Bir çatalla bastırarak bisküvileri şekillendirelim ve fırın kağıdı serilmiş tepsiye dizelim.

Bisküvileri renkleri hafif altın sarısı olana kadar 12-15 dakika pişirelim.

Fırından çıktıktan sonra bisküviler biraz yumuşak olup soğudukça sertleşecektir. Kapaklı bir kavanozda bu bisküvileri 1 hafta saklayabiliriz. Bu şekilde kapalı halde tutulduğunda bisküviler biraz yumuşayacaktır.

