CEVİZLİ RULO BİSKÜVİ

Bir avuç ceviz içi
1 Avuç çekirdeksiz üzüm
1 Tatlı kaşığı tarçın
Hamur Malzemesi:
3 Su bardağı un
1 Küçük margarin (125 gr.)
1 Yumurta
1 Çorba kaşığı yoğurt
1 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çorba kaşığı limon suyu
1/2 Çay kaşığı karbonat
1/2 Çay kaşığı vanilya

Unu genişçe bir kaba eleyiniz. Margarini katıp iki avuç arasında yağı una yediriniz. Ortasını açıp yumurta, yoğurt, pudra şekeri, limon suyunda eritilmiş karbonat, vanilya, limon kabuğu rendesi koyarak bir hamur yapınız. Hamuru 5-6 mm. kalınlığında 10 cm. genişliğinde uzun açınız. Üzerine çekilmiş ceviz, üzüm, tarçın karışımı yayıp uzun kenarından sararak rulo yapınız. 2 cm. ara ile kesip tepsiye dizerek orta hararetli fırında pişiriniz.

ML® Cevizli Kare Bisküvi için tıklayın

ML® Cevizli Kare Bisküvi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:21394 • adı:CEVİZLİ RULO BİSKÜVİ • gönderen:astronot • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:03